

SPAGHETTI ALLA CARRETTIERA

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di pasta tipo spaghetti,
- 160 g di tonno all'olio d'oliva,
- 30 g di pancetta tritata,
- 20 g di funghi porcini secchi ammorbiditi,
- 1 spicchio di aglio tritato,
- 2 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine,
- 1/2 cucchiaino di estratto di carne,
- sale,
- pepe.

Lavate e tritate i funghi.

Fate rosolare l'aglio e la pancetta nell'olio, unite i funghi, l'estratto di carne, mezza tazza d'acqua, pepe.

Fate sobbollire per 15 minuti, poi unite il tonno spezzettato.

Condite col sugo gli spaghetti cotti al dente.