

---

# SPAGHETTI ALLA VERNACCIA

Ingredienti per 6 persone:

- 500 g di pasta tipo spaghetti,
- 200 g di cipolla,
- 200 g di vino vernaccia di Oristano,
- 150 g di funghi coltivati,
- prezzemolo tritato,
- 1 noce di burro,
- 3 cucchiaini di olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Affettate sottilmente la cipolla e cuocetela dolcemente con 3 cucchiaini d'olio e tutta la Vernaccia (tranne un quarto di bicchiere), fino a quando il vino sarà completamente evaporato.

Pulite i funghi e tagliateli a fettine, rosolandoli in olio caldo: salateli e pepateli.

Lessate gli spaghetti scolandoli a metà cottura, conditeli con il soffritto di cipolla, i funghi, una noce di burro, il prezzemolo tritato, sale, pepe e il vino rimasto.

Metteteli su un doppio foglio d'alluminio, chiudetelo a cartoccio e infornate a 220 gradi per 5 minuti.

Servite la pasta nel cartoccio.