SPAGHETTI CON I FUNGHI

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di pasta tipo spaghetti,
- 500 g di funghi freschi,
- 4 spicchi di aglio,
- 150 g di olio d'oliva,
- abbondante prezzemolo,
- pepe,
- sale.

Soffriggete l'aglio in padella nell'olio e quando sarà imbiandito versatevi i funghi, che devono essere preferibilmente i 'chiuvetielle', cioè i 'chiodini' di pioppo, che sono piuttosto comuni nelle nostre parti.

Avrete avuto cura di sceglierli e lavarli precedentemente.

Fateli andare a fuoco piuttosto brillante e vedrete che, quando sarà evaporata la loro acqua, i funghi saranno già cotti. Condite la pasta e aggiungete il prezzemolo crudo e il pepe.