

# TAGLIATELLE ALLA CARRETTIERA

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo tagliatelle,
- 40 g di funghi secchi,
- olio d'oliva,
- aglio,
- 100 g di ventresca di tonno,
- peperoncino,
- 500 g di pomodoro.

Mettere i funghi secchi a bagno in acqua tiepida per farli rinvenire e poi scolarli con un passino.

Portare ad ebollizione la pentola per la cottura della pasta.

In un tegame mettere l'olio a scaldare, aggiungere l'aglio tagliato a fette non troppo piccole e far imbiondire, i funghi, poi il tonno e il peperoncino, il pomodoro e regolare di sale.

Lasciare restringere bene.

Scolare la pasta e aggiungerla al condimento, servendo il tutto ben caldo.