

# TUBETTONI PROFUMATI

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di pasta tipo tubetti,
- 150 g di gambuccio (parte finale del prosciutto),
- 400 g di mozzarella,
- 200 g di piselli surgelati,
- 300 g di funghi champignon,
- 1 cipolla,
- 1 spicchio di aglio,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe,
- 1 bicchiere di vino bianco.

Imbiondire con l'olio la cipolla tritata e il gambuccio a dadini.

Unire i piselli, 1 bicchiere di acqua e coprire.

A parte rosolare i funghi con l'aglio e un po' d'olio.

A fine cottura spruzzare i piselli con il vino, unire i funghi, la pasta lessata e la mozzarella a dadini.

Pepare, mescolare e servire subito.