

# SPAGHETTI ALLA PROVENZALE

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di spaghetti sottili,
- 2 cipolle,
- olio,
- 300 g di pomodori freschi (o una piccola scatola di pelati),
- sale,
- pepe,
- 30 g di funghi secchi,
- 30 g di burro,
- 100 g di olive nere,
- parmigiano grattugiato.

Tagliate finemente mezza cipolla, mettetela in un tegamino con 3 cucchiaini di olio e fatela tostare bene; quindi unitevi i pomodori dopo averli pelati, liberati dai semi e spappolati (naturalmente se usate quelli in scatola basterà versarli nel recipiente e schiacciarli con la forchetta).

Salate, pepate e fate cuocere a fuoco moderato fino a quando il sugo si sarà leggermente ristretto.

Frattanto fate rinvenire in acqua tiepida i funghi, lavateli molto bene (non dimenticate che i funghi secchi sono sempre piuttosto sporchi, quindi sarà opportuno passarli sotto l'acqua più volte) e tagliuzzateli grossolanamente.

Ponete al fuoco, in un altro tegame, il burro e le rimanenti cipolle tagliate a fettine sottilissime, fate rosolare tutto bene, quindi unite i funghi e lasciateli insaporire a fiamma moderata per 15 minuti circa.

Unite, se necessario, una o 2 cucchiainate di acqua.

Snocciate le olive e tagliatele a pezzetti.

Cuocete gli spaghetti in abbondante acqua salata.

Scolateli al dente e versateli in una terrina, unendovi 2 o 3 cucchiainate della loro acqua di cottura.

Conditeli con il sugo preparato e con il composto a base di funghi e cipolle.

Nel tegame in cui avete fatto cuocere questi ultimi buttate le olive nere, in modo che si intiepidiscano leggermente, poi rovesciatele sulla pasta (questa operazione va fatta rapidamente in modo che gli spaghetti non si raffreddino).

Spolverizzate di abbondante parmigiano e mescolate tutto per bene.