CONCHIGLIE AI FUNGHI

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo conchiglie,
- 200 g di funghi porcini,
- 2 spicchi di aglio,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Pulire i funghi, tagliarli a tocchetti, metterli in un tegame con l'olio e l'aglio, salare, pepare e far cuocere.
Cuocere le conchiglie al dente in abbondante acqua salata, condirle con i funghi e servire.