

PENNE FUNGHI, PANCETTA E POMODORINI



Ingredienti:

penne rigate,
funghi misti, o porcini (io ho usato quelli surgelati),
pomodorini ciliegino,
pancetta affumicata,
cipolla,
olio evo,
sale e pepe q.b.

Preparazione:



Tagliare i pomodorini in 4 parti...e metteteli da parte.



Tagliare la cipolla a dadini e metterla in una saltapasta con olio e pancetta. far rosolare il tutto a fiamma dolce. dopo che la pancetta è rosolata,



aggiungere i funghi ancora surgelati, e coprire con un coperchio in modo da non consumare i liquidi.

Mettete a bollire l'acqua per la pasta e portate a mezza cottura i funghi. fatto cio' aggiungete i pomodori spaccati.



Aggiustate di sale e pepe e portate a termine la cottura sempre col coperchio, fate in modo che il composto risulti un po' brodoso... (nel caso aiutatevi con un mestolo di acqua di cottura della pasta...)



A cottura ultimata, aggiungete la pasta e saltate il tutto con una bella spolverata di grana grattugiata ...



Adesso si puo' impiattare il tutto egustare!!!