

PENNE FUNGHI, PANCETTA E POMODORINI



Mettete a bollire l'acqua per la pasta e portate a mezza cottura i funghi·
fatto ciò 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···)

Questa ricetta è la mia versione, che adoro particolarmente nella sua semplicità e velocità di esecuzione!



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

Adesso si può impiattare il tutto e gustare!!!

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···