

PRIMI PIATTI

Spaghetti ortolani

DOSI

6 persone

PREPARAZIONE

40 min

COTTURA

20 min

Ingredienti per 6 persone

Pepe

Sale

Formaggio parmigiano **30 g**Olio d'oliva **4 cucchiaini**Cipolla **1**Pomodori pelati **400 g**Funghi porcini **150 g**Carciofi **4**Peperoni gialli **2**Pasta tipo spaghetti **420 g**

Preparazione

- 1 Tagliate a metà i peperoni. Eliminate i peduncoli, i semi e i filamenti bianchi e tagliate la polpa a striscioline. Eliminate le foglie più esterne e più dure dei carciofi e tagliateli a fette nel senso della lunghezza.
- 2 Pulite accuratamente i funghi servendovi di uno straccio inumidito e tagliateli a fette. Pelate la cipolla. Scaldate l'olio in un tegame e fatevi soffriggere la cipolla a fuoco basso e con un cucchiaino di acqua.
- 3 Versate nel tegame le verdure, salate, pepate e mescolate. Irrorate con qualche mestolo di acqua durante la cottura.
- 4 Nel frattempo, sgocciolate bene i pomodori dal loro liquido e spezzettateli grossolanamente con una forchetta.
- 5 Quando le verdure saranno tenere, aggiungete i pomodori, regolate di sale e di pepe, e continuate la cottura per altri trenta minuti circa.
- 6 Lessate gli spaghetti in abbondante acqua salata, scolateli al dente e versateli in una zuppiera da portata. Conditeli con il sugo alle verdure, spolverizzate di parmigiano grattugiato e servite subito. Vino consigliato: Squinzano.