

PRIMI PIATTI

Conchiglie piccanti

Tradizione: Lazio

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Pasta tipo conchiglie	400 g
Funghi secchi	50 g
Acciuga sott'olio	5 filetti
Aglione	2 spicchi
Pomodori pelati	400 g
Olio d'oliva	5 cucchiaini
Origano in polvere	1 cucchiaino
Prezzemolo	1 ciuffo
Salsa worcester	1 spruzzo
Formaggio pecorino piccante	
Sale	
Pepe	

Preparazione

- 1 Disponete i funghi secchi in una terrina, copriteli di acqua tiepida e fateli rinvenire per circa 30 minuti. Dopodiché scolateli e lavateli accuratamente sotto l'acqua corrente per privarli di ogni traccia di terra.
- 2 Sbucciate l'aglio e tagliatelo a lamelle sottili; mettetelo in una capace casseruola che possa poi contenere anche la pasta, insieme con 5 cucchiaini di olio; fatelo leggermente dorare, unite i filetti di acciuga e scioglieteli nel condimento schiacciandoli con una forchetta.
- 3 Aggiungete i funghi tritati grossolanamente, fateli insaporire per qualche minuto mescolando, poi unite i pomodori tritati finemente.
- 4 Salate, pepate, insaporite con l'origano e fate cuocere per circa 20 minuti a fiamma moderata. Poco prima che termini la cottura incorporatevi uno spruzzo di worcester e il prezzemolo lavato e tritato.

- 5 Buttate la pasta scolata nella casseruola del sugo, unite 2 manciate di pecorino grattugiato e padellate tutto insieme per qualche istante, mescolando in continuazione. Servite la pasta caldissima con altro formaggio a parte.