

PRIMI PIATTI

Spaghetti alla carrettiera (versione 2)

Tradizione: Lazio

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Pasta tipo spaghetti	320 g
Guanciale di maiale (o pancetta)	40 g
Ventresca di tonno sott'olio	60 g
Funghi porcini freschi	150 g
Aglio	1 spicchio
Olio d'oliva	2 cucchiaini
Sale	
Pepe	

Preparazione

- 1 Mondate i funghi, puliteli leggermente con un panno umido e affettateli. Scaldate l'olio in un tegame, aggiungetevi il guanciale e lo spicchio d'aglio schiacciato, che eliminerete non appena sarà dorato; quindi unite i funghi.
- 2 Salate e pepate, mescolate con un cucchiaino di legno, lasciate insaporire per 4 minuti, poi aggiungere il tonno sgocciolato e sbriciolato. Continuate la cottura per altri 10 minuti, mescolando di tanto in tanto.
- 3 Fate cuocere gli spaghetti in abbondante acqua salata e scolateli al dente. Versateli nella zuppiera, conditeli con l'intingolo caldo e mescolate con cura.