

PRIMI PIATTI

Bucatini alla salsa di funghi

DOSI

4 persone

■ Ingredienti per 4 persone

Pasta tipo bucatini	350 g
Funghi porcini freschi	200 g
Funghi secchi	25 g
Ricotta	50 g
Concentrato di pomodoro	1 cucchiaino
Aglione	1 1/2 spicchio
Olio d'oliva	4 cucchiai
Sale	
Pepe	

■ Preparazione

- 1 Mettete a bagno i funghi secchi in acqua tiepida. Pulite i funghi porcini, tritatene metà, tagliate a fettine gli altri. In un tegame scaldate tre cucchiai d'olio con uno spicchio d'aglio intero.
- 2 Aggiungete i funghi tritati e quelli a bagno strizzati. Fate asciugare, eliminate l'aglio, bagnate con un mestolo d'acqua e cuocete per 20 minuti. Frullate e amalgamate il frullato con la ricotta.
- 3 In un tegame cuocete i funghi porcini con un cucchiaio d'olio, mezzo spicchio d'aglio e un cucchiaino di concentrato di pomodoro, mescolate. Aggiungete due cucchiai d'acqua e cuocete per 15 minuti, salate e pepate.
- 4 Lessate i bucatini e conditeli con il frullato alla ricotta e i funghi trifolati. Vini di accompagnamento: Trentino Marzemino DOC, Torgiano Rosso DOC, Lizzano "Novello" DOC.