

PRIMI PIATTI

Fusilli alla silana

Tradizione: Calabria

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Pasta tipo fusilli	500 g
Prosciutto crudo (pezzi da 80 g)	80 g
Aglione	1 spicchio
Funghi porcini sott'olio	200 g
Pomodori pelati	400 g
Basilico	
Prezzemolo	1 ciuffetto
Peperoncino rosso piccante in polvere	1/3 cucchiaino
Formaggio pecorino grattugiato	60 g
Sale	

Preparazione

- 1 In un tegame di coccio fate rosolare con l'olio il prosciutto tagliato in minuscoli dadini, i funghi tagliati a pezzetti (se secchi, li avrete già bene ammollati in acqua tiepida) e l'aglio che eliminerete appena dorato.
- 2 Unite i pomodori privati dei semi e dell'acqua di vegetazione, il basilico spezzettato, il prezzemolo tritato, il peperoncino piccante in polvere e il sale.
- 3 Fate cuocere a fuoco dolce e a tegame coperto. Lessate i fusilli, sgocciolateli al dente, versateli nel tegame con la salsa, rigirateli, tenendoli sul fuoco per qualche minuto e cospargeteli di formaggio pecorino prima di servire.