Penne rigate ai Funghi

Primo Piatto

Tempo: 45 min



Ingredienti

- 2 cipollotti affettati 270 g di penne
- 15 g di porcini secchi
- 250 g di funghi a dadini
- 750 g di pomodori tritati senza semi
- 1 cipolla piccola tritata
- 2 ctav di olio vergine di oliva
- 3 spicchi d'aglio tritato
- 2 ctav di dragoncello tritato
- 6 ctav di prezzemolo tritato
- 1/2 cte di sale
- pepe nero macinato

Preparazione

1. Mettiamo sul fuoco 1/4 di litro di acqua e lo lasciamo raggiungere il punto di ebollizione. A quel punto possiamo calarvi dentro i funghi, che andranno lasciati fin quando non si ammorbidiscano cio per almeno 20 minuti. Quando toglieremo, metteremo da parte l'acqua, e taglieremo i funghi a pezzettini di circa 6 mm. Mettiamo dell'olio a scaldare in una padella capiente a cottura media. Aggiungiamo la cipolla e lasciamo sul fuoco per altri 4 minuti. Il sale e il pepe andranno messi appena vengono aggiunti i funghi porcini.

Lasciamo andare a fuoco lento per 5 minuti, dopodich andr aggiunto vino ed aglio. Lasciamo cuocere fino a quando il liquido non sar ridotto (6-7 minuti circa). Mettere le penne in circa 3 litri di acqua bollente con cucchiaino di sale. Assaggiamo finch non sar cotto al dente. Quando la pasta comincer a bollire, versiamo l'acqua di ammollo dei porcini nella padella con i funghi fino a quando non si restringe a circa 4-5 cucchiai (6 minuti). Quando il liquido sar ridotto potremo aggiungere i pomodori per altri 3 minuti. Scolare le penne in una padella assieme al prezzemolo ed al dragoncello. Mescolare con cura e servire caldo.