



## Chifferi al sugo di funghi

### **Ingredienti**

400 g. di chifferi,  
500 g. di funghi champignon,  
1 cucchiaio di prezzemolo tritato,  
1 spicchio d'aglio tritato,  
olio extravergine di oliva q.b.,  
passata di pomodoro in qunatità a piacere,  
sale q.b.,  
pepe a piacere,  
parmigiano reggiano

Un primo semplice, ma gustoso.

Pulire i funghi, lavarli e tagliarli a piccoli pezzetti.

Fare rosolare qualche minuto il prezzemolo con l'aglio nell'olio e.v.o. quindi aggiungere i funghi e fare cuocere fino a che rilasciano acqua; quindi aggiungere la passata di pomodoro, un po' di sale e un po' di pepe. A questo punto alzare la fiamma per asciugare tutta l'acqua rilasciata.

A parte cuocere i chifferi in abbondante acqua salata poi condirli con il sugo ai funghi e una bella spolverata di parmigiano reggiano. Buon appetito!