



Spaghetti del monaco

Ingredienti

420 g di spaghetti

300 g di funghi misti con porcini surgelati

1 spicchio d'aglio

100 g di pancetta dolce tagliata a cubetti

¼ di panna fresca

1/2 cipolla piccola tagliata finemente

olio e.v.o. q.b.

sale q.b.

Mangiati per la prima volta ad una festa paesana. Molto apprezzati al punto che ho richiesto la ricetta che mi è stata data "ad occhio". E allora ho provato a rifarla ed il risultato è stato ottimo. Non conosco l'origine del nome, ma mi sento di condividere la ricetta e consigliarla.

Mettere i funghi in un tegame con 3 cucchiaini di olio e.v.o., 1 cucchiaino da caffè (raso) di sale grosso ed un spicchio d'aglio intero (che toglierete una volta terminata la cottura). Cuocerli a fuoco lento e coperti per 15 minuti da quando alzano il bollore poi scoprirli e alzare la fiamma per farli asciugare completamente. Successivamente fare soffriggere la cipolla con un po' d'olio, poi aggiungere la pancetta e far cuocere almeno 5 minuti.

Infine unire i funghi e la panna poi restringere il condimento a fuoco medio.

Cuocere gli spaghetti, scolarli e farli saltare con il sugo precedentemente preparato.

Buon appetito!!!