



CHEF IN  
CAMICIA



## *Pasta ubriaca con funghi porcini*

### > INGREDIENTI

**Ingredienti per 2 persone**

**Tempo di preparazione: 20 minuti**

**Difficoltà: Facile**

- Pasta lunga, 200g;
- Funghi porcini secchi, 150g;
- Aglio, 1 spicchio;
- Burro, una noce;
- Vino rosso, 200g;
- Pecorino romano, q.b.
- Sale e pepe nero, q.b.

### > PREPARAZIONE

- Ammollare in acqua calda i funghi porcini e trascorso il tempo tritare finemente;
- In una padella, soffriggere i funghi e uno spicchio d'aglio con una noce di burro;
- Aggiungere vino rosso e far cuocere per 10 minuti a fuoco medio;
- Aggiustare di sale e pepe nero;
- A parte, cuocere in acqua bollente salata la pasta e scolare al dente;
- Versare la pasta in padella;
- Mantecare con acqua di cottura e pecorino romano per creare una crema delicata al vino rosso;
- Impiattare e servire.

