

PRIMI PIATTI

Mezze maniche rigate con funghi e ricotta

di: *fedrogaf*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* COSTO: *medio* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

350 g di mezze maniche rigate

20 g di funghi porcini secchi

12 pomodorini

2 cucchiaini di ricotta

aglio

olio

pepe

1 noce di burro

parmigiano grattato

sale.

PREPARAZIONE



2 Mettere i funghi in ammollo in acqua tiepida. Nel frattempo soffriggere dolcemente l'aglio nell'olio, togliere l'aglio ed aggiungere i pomodorini, aggiungere i funghi strizzati.



3 Lasciar cuocere per una decina di minuti.

A cottura ultimata sciogliere una noce di burro.



4 Aggiungere la ricotta. Nel frattempo cuocere la pasta.



5 Versare la pasta scolata nel sugo e mantecare.

Servire con una spolverata di parmigiano grattugiato e un po' di pepe.



NOTE