

LASAGNETTE IN SALSA DI FUNGHI ALLA GENOVESE

Dosi per gr. 400 di pasta

Uno spicchio di aglio spremuto, un gambo di sedano, un ciuffo di prezzemolo, 20 gr. di pinoli, 20 gr. di funghi secchi, un cucchiaino di concentrato di pomodoro o simile, tre cucchiaini di olio d'oliva, parmigiano grattugiato, sale e pepe nero.

Preparare un soffritto con olio, cipolla finemente tritata e aglio spremuto, appena imbrunito unire, tutto tritato, il sedano i pinoli, il prezzemolo e i funghi secchi (rinvenuti in acqua). Dopo qualche minuto aggiungere il concentrato di pomodoro sciolto in un po' d'acqua tiepida, salare e lasciare evaporare per 20 minuti a fuoco moderato. Cuocere le lasagnette (non all'uovo) al dente conditele con la salsa e spolverate con parmigiano e pepe nero grattugiato al momento.

Ricette di cucina