



UNA RICETTA RAPIDA E GUSTOSA BUCATINI ALLA CARRETTIERA



Ingredienti x 4 persone: 350 gr di bucatini, una fetta di guanciale da 50 gr, una manciata di funghi porcini secchi, 160 gr di tonno sott'olio, un spicchio d'aglio, olio extra vergine d'oliva, sale q.b., peperoncino q.b. (se gradito).

Far rinvenire i funghi in acqua tiepida e tagliarli a pezzetti. Tagliare il guanciale e dadini, rosolarlo a fuoco dolce con l'olio, l'aglio intero, il peperoncino (se gradito) ed i funghi per circa 10 minuti. Togliere l'aglio ed aggiungere il tonno (scolato dall'olio) dopo averlo smiuzzato con una forchetta. Continuare la cottura sempre a fuoco dolce ancora per qualche minuto, aggiustando di sale. Cuocere i bucatini in abbondante acqua salata, scolarli, condirli con il sugo e servire subito.

Se necessario, ammorbidire con un cucchiaino d'acqua di cottura della pasta.

Silvia Bellini

TRIGORIA MOTORI
SERVIZIO **FIAT**

TAGLIANDI DI GARANZIA - ELETTRAUTO - GOMMISTA
ARIA CONDIZIONATA - CAMPER - MOTO

Via Gianpietro Talamini, 88 - 00128 Roma
Tel. 06.5060160 - Fax 06.50659396
e-mail: trigoriamotori@tiscali.it

