

Pasta con pomodorini e funghi champignon



ingredienti

180 g di pasta di grano duro (io ho scelto le caserecce)
200 g di funghi champignon freschi
15 pomodorini datterino
4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
4 foglie di basilico fresco
1/2 bicchiere di vino bianco secco
uno spicchio d'aglio
sale, pepe

PREPARAZIONE

5 min

COTTURA

15 min

TEMPO TOTALE

20 min

2 persone

procedimento

In una pentola, portare ad ebollizione abbondante acqua salata e, quando bolle, lessarvi la pasta.

Nel frattempo, preparare il condimento. Pulire i funghi e tagliarli a fettine, lavare i pomodorini e tagliarli a metà, pelare l'aglio e schiacciarlo senza spaccarlo.

In un saltapasta, scaldare l'olio con l'aglio e, quando comincia a sfrigolare, tuffarvi i funghi e rosolarli a fuoco vivace. I funghi disperderanno il loro liquido: salare, pepare e continuare a cuocere fino a che questo sarà evaporato, quindi versare il vino e far sfumare. Poco prima di ultimare la cottura, unire i pomodorini e le foglie di basilico e saltare per insaporire bene. Se necessario, regolare di sale.

Quando la pasta sarà cotta, scolarla e trasferirla nel saltapasta, saltarla per un paio di minuti a fuoco vivace per distribuire bene il condimento. Servire la pasta con pomodorini e funghi champignon, decorando eventualmente con qualche fogliolina di basilico fresco.