

Maccheroni Con Funghi E Salsiccia

Ammorbidire i funghi in acqua calda, strizzarli, tritarli e conservare l'acqua. Far appassire la cipolla affettata in olio per 10 minuti, poi unire la salsiccia spellata e farla rosolare. Aggiungere i funghi, bagnare con la loro acqua, salare e pepare. Far addensare il sugo. Lessare i maccheroni in abbondante acqua salata, scolarli e condirli con il sugo e il parmigiano.

Ingredienti

350 G Pasta Tipo Maccheroni
350 G Salsiccia
1 Cipolla
20 G Funghi Porcini Secchi
Santoreggia
Formaggio Parmigiano Grattugiato
Olio D'oliva
Pepe
Sale

Note

Preparazione: 20 minuti.