

## RICETTA DEL GIORNO

### *Pennette, tonno e funghi*

**INGREDIENTI (per 4 persone):** 300 g. di funghi porcini, 100 g. di tonno sott'olio, un ciuffo di prezzemolo, 5-6 pomodori da sugo, 400 g di pennette rigate, uno spicchio d'aglio, 2 cm di pasta d'acciughe, 4 cucchiaini di olio d'oliva, sale e pepe.

**PREPARAZIONE:** tagliate a dadini i funghi porcini e metteteli a stufare in un tegame con un trito finissimo di aglio e prezzemolo, e l'olio. Fateli cuocere completamente, girandoli ogni tanto con un cucchiaino di legno. In una padella abbastanza capiente mettete l'olio del tonno, scioglieteci dentro la pasta d'acciughe per pochi minuti, quindi aggiungete i pomodori tagliati a pezzetti piccoli e il tonno. Lasciate cuocere per circa 5 minuti. Poi unite i porcini. Cuocete in abbondante acqua salata le pennette, scolatele al dente, poi fatele saltare nella padella del sugo.

LAURA RANGONI