

Mezze maniche con pancetta, funghi e besciamella

Ingredienti per 4 persone:

350 g di mezze maniche

250 g di funghi misti (ancora meglio quelli già conditi con carote, prezzemolo ecc)

200 g di pancetta affumicata a dadini

200 ml di besciamella

1/2 cipolla piccola

sale

In una padella fate rosolare leggermente la pancetta con la cipolla tritata. Aggiungete i funghi e fate cuocere per circa 10 minuti, aggiungendo eventualmente acqua per non seccare troppo i funghi. Versate la besciamella e continuate la cottura per circa 2 minuti. Cuocete la Pasta in abbondante acqua salata. Scolate la pasta e versatela nella padella contenente il "sughetto" e fate saltare per 2-3 minuti. Servite il piatto caldo.

Buon Appetito!