

Chitarrina al ragù bianco porcini e cotto

INGREDIENTI:

300 gr di spaghetti alla chitarra,
200 gr di funghi porcini,
100 gr di prosciutto cotto,
1 carota non troppo grande,
50 gr di porro,
50 gr di parmigiano grattugiato,
sale qb,
olio evo qb.

Tritare molto finemente i porcini, il cotto, la carota e il porro per avere un composto più grossolano, oppure mettere gli ingredienti nel mixer per aver un ragù più sottile questo dipende dal gusto personale e dal tempo a disposizione. Mettere il trito in una casseruola con olio e un po' di sale e far cuocere per 15'. Intanto cuocere la pasta e mantecarla nel ragù bianco insieme al formaggio e servire.