



Ingredienti

180 g di pasta preferibilmente fusilli
300 g di funghi champignon tagliati a fette e lavati
1/2 cipolla lavata e tritata
50 g di parmigiano grattugiato
olio d'oliva

Preparazione

Scaldiamo un filo d'olio in un tegamino e lasciamo rosolare la nostra cipolla tritata per qualche minuto, aggiungiamo poi i funghi e spadelliamo.

Aggiungiamo poi 1 bicchiere d'acqua e lasciamo appassire, coprendo e abbassando il fuoco per circa 20 minuti, dopo aver aggiunto il sale.

Cuciniamo la pasta e poi una volta cotta versiamola in padella con funghi e cipolla e aggiungiamo il parmigiano grattugiato.

Fatto!