

**Ingredienti**

200 g di zitelle fresche (pasta fresca)  
1 grossa patata  
150 g di funghi champignon freschi tagliati a fettine  
1 spicchio d'aglio  
80 g di provola piccante tagliati a dadini  
olio d'oliva  
sale

**Preparazione**

Peliamo la patata e tagliamo a dadini di circa 1 cm per lato. Spacchiamo in 2 lo spicchio d'aglio e mettiamo a soffriggere in padella nella quale avremo fatto preriscaldare dell'olio d'oliva.

Dopo aver fatto rosolare l'aglio, togliamolo dalla nostra padella e aggiungiamo le patate. Spadelliamo su un fuoco vivace fino a farle dorare e poi aggiungiamo i funghi, abbassiamo la fiamma, aggiungiamo il sale e copriamo con un coperchio, e facciamo cuocere i nostri funghi e

le nostre patate, spadelliamo di tanto in tanto per un totale di 20 minuti circa.

Mettiamo a bollire l'acqua per la pasta e qualche istante prima di cuocere la pasta mettiamo nella padella con patate e funghi i dadini di formaggio, continuando a coprire in modo che si sciolgano lentamente. Appena la pasta poi sarà cotta scoliamola e spadelliamola con il condimento nella stessa padella.

Servire calda, ma anche riposata non è affatto male!

Buon appetito.