

Ingredienti per 2 persone
170 g di spaghetti (io ho usato quelli trafilati al bronzo e a sezione quadrata)
150 g di funghi freschi (io ho usato dei porcini)
1 cucchiaino di curcuma
1 cipolla pelata, lavata ed affettata finemente
Olio evo
Sale

Preparazione
Mentre gli spaghetti cuociono in pentola con acqua salata, stufiamo in una padella separata la cipolla con un filo d'olio, sale, curcuma, funghi e mezzo bicchiere d'acqua. Copriamo e per 7-10 minuti circa facciamo ammorbidire il tutto. Quando la pasta sarà cotta, scoliamola e saltiamola in padella con il condimento, per qualche minuto.

Serviamo calda!