

## GARGANELLI AI FUNGHI PORCINI E BROCCOLETTI

Ingredienti per 4 persone

360 g di Garganelli  
300 g di Funghi Porcini  
150 g di Broccoletti  
40 g di Pecorino  
2 pomodori  
1 cipolla rossa  
2 spicchi d'aglio  
1 bicchiere di brodo vegetale  
Olio Extra Vergine d'Oliva  
Prezzemolo e Basilico  
Sale e Pepe

### PROCEDIMENTO

Pulire bene i funghi, tagliarli a fettine sottili e soffriggerli in padella con olio, aglio, prezzemolo, sale e pepe, cuocere per circa 15 minuti.

In un'altra padella rosolare la cipolla tagliata a fettine, aggiungere le cime di broccoletti, i pomodori tagliati a cubetti e d un bicchiere di brodo vegetale, sale e pepe, cuocere per dieci minuti a fuoco basso.

Unire i funghi ed i broccoletti, cuocere in abbondante acqua salata, scolare al dente e saltare il tutto in padella, aggiungere se necessario un po' di acqua di cottura, infine aggiungere il basilico tagliato a strisce e sistemare nel piatto con il pecorino a scaglie sottili.