



Caserecce mare e monti - [Visualizza sul sito](#)
di cockerina

primi piatti - tonno - funghi - pasta secca

500 gr di caserecce (Divella) o fusilli
100 gr tonno in scatola
250 gr funghi champignon
2 filetti d'acciuga sott'olio
1 spicchio di aglio
1 cucchiaino di origano
sale, pepe, burro, olio e.v.o.

Pulire bene i funghi e ridurli a tocchetti.

In un tegame dorare l'aglio intero con olio, una noce di burro e l'acciuga.

Aggiungere i funghi e cuocere per 20min.

Togliere l'aglio. Unire il tonno sbriciolato, l'origano, sale e pepe e ultimare la cottura per altri 10 min.

eCucinando.it