



SPAGHETTONE CON FUNGHI CARDONCELLI E DILOTAXIS

Ingredienti

250 gr. di spaghettoni
15 pomodorini al filo
200 gr. di funghi cardoncelli
alloro, aglio, peperoncino e timo
1 filetto di acciuga
300 gr. di diplotaxis

Procedimento

Preparare in una padella un fondo con aglio e peperoncino, lasciar soffriggere e aggiungervi i funghi salando e lasciando cucinare a fuoco lento con timo, pomodorini e alloro.

Intanto far bollire in una pentola con acqua e sale i DILOTAXIS e dopo 10 minuti aggiungere gli spaghetti.

Preparare un fondo con aglio, acciuga e peperoncino, lasciando soffriggere. Scolare le rape e gli spaghetti saltando il tutto.

Impiattare gli spaghetti adagiandoli su un letto di funghi.

E' possibile aggiungere un pizzico di mollica sfritta, come da tradizione ANDRIESE.