

## PASTA AL RAGÙ DI PORCINI

### Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (2 cucchiaini)
- pasta corta (300gr)
- porcini secchi
- i Sughetti Ragù alla Bolognese

### Come si prepara

Scegli il tipo di pasta che più ti piace e falla cuocere in abbondante acqua salata.

Fai rinvenire in acqua calda una manciata di funghi porcini secchi, tagliati a striscioline sottili e mettili in una padella con due cucchiaini d'olio e due cucchiaini dell'acqua usata per i funghi.

Lascia soffriggere il tutto per un paio di minuti, versa il Ragù Bolognese e lascialo cuocere a fuoco medio per 6 minuti.

**Difficoltà:** 2

**Gradimento:** 1

### Tags

salse e sughi, pasta corta, porcini, tradizionale, Ragù alla bolognese, sughetti