

PRIMI PIATTI

# Paglia e fieno con salsiccia e funghi

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [15 min](#)    COTTURA: [15 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



## INGREDIENTI

TAGLIATELLE PAGLIA E FIENO 500 gr  
FUNGHI CHAMPIGNON (A. BISPORUS)  
500 gr  
SALSICCIA DI MAIALE 4  
TIMO 2 rametti  
PREZZEMOLO 1 ciuffo  
PANNA 250 ml  
SPICCHIO DI AGLIO 1  
SALE  
PEPE NERO facoltativo -

**Paglia e fieno con salsiccia e funghi**, un primo piatto che rientra nella categoria "decisamente rustici". Questa categoria di piatti è forse una delle nostre categorie preferite perchè è nei piatti decisamente rustici che spesso affondano le radici della nostra genuina cucina italiana.

Noi abbiamo utilizzato gli champignons per ragioni di stagionalità ma nulla vi vieta di riproporre questo piatto con funghi più nobili o comunque più saporiti.

E se volete metterla al forno vi basterà sostituire la panna con la [besciamella](#) e gratinarla per 20 minuti!

# PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la ricetta della paglia e fieno con salsiccia e funghi, fate scaldare un giro d'olio con uno spicchio d'aglio in camicia in una padella piuttosto capiente.



- 2 Mentre aspettate che l'olio inizi a sfrigolare, affettate gli champignons già puliti dai residui terrosi; uniteli alla padella.



**3** Lasciateli cuocere aggiungendo il timo ed il prezzemolo per conferire maggiore aroma.



**4** Rimuovete il budello dalle salsicce e schiacciatele sul piano di lavoro con il palmo della vostra mano.





**5** Salate adeguatamente i funghi e togliete lo spicchio d'aglio dalla padella.





**6** Tagliate al coltello le salsiccie che saranno a metà cottura e aggiungetele ai funghi, fate finire di cuocere e infine aggiungete la panna da cucina, spegnendo il fuoco.





**7** Salate l'acqua ad ebollizione per la pasta e tuffatevi le tagliatelle paglia e fieno che porterete a cottura al dente.



**8** Scolate le tagliatelle e trasferitele direttamente in padella con il condimento. Mescolate bene e servite questo primo piatto ben caldo.





## CONSIGLI

**Posso utilizzare un altro tipo di pasta?**

Certo, questo sugo di salsiccia e funghi si sposa bene con parecchi formati, per lo più rigati.

**Al posto della salsiccia posso utilizzare del macinato di manzo?**

Sì, occhio a non cuocerlo troppo altrimenti rischi di seccare il piatto.

**Quanto tempo posso conservare questo piatto?**

Essendoci della panna ti sconsiglio la conservazione, se proprio non dovessi riuscire a consumarlo, direi 12 ore in frigorifero in un contenitore idoneo.

**Mi daresti altre ricette di primi piatti facili e gustosi?**

Nel sito di cookaround ne trovi tantissimi, io ti lascio due consigli [tubetti cacio e uova](#) e [vermicelli alla pizzaiola](#)