

SECONDI PIATTI

# Salsiccia con fagioli e orcelle

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

DOSI PER: [44 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [10 min](#)    COTTURA: [20 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [difficile](#)



Tutti conosciamo l'abbinamento **salsiccia e fagioli**, ovvero i famosi **fagioli all'ucelletto**, ma avete mai aggiunto anche i funghi? Noi vi proponiamo questo trio di sicuro successo: **salsiccia con fagioli e orcelle**. Cosa sono le orcelle? Si tratta di un tipo di funghi che prendono un nome diverso in diverse zone d'Italia, in Toscana si chiamano orcelle ma in altre zone li potete trovare come prugnoli bastardi o fungo spia o ancora spia del porcino o grumato.

Insomma nel video si capisce bene che forma e colori abbia, sarà vostra cura individuare il fungo ed il suo nome nella zona dove vivete. Seguite, mi raccomando, tutti i passaggi indicati per trattare al

meglio questi funghi un po' misconosciuti e vi assicuriamo che ne otterrete un piatto da leccarsi i baffi.

Ovviamente, se non siete particolarmente esperti nel riconoscere le varietà di funghi, vi raccomandiamo di far verificare sempre dall'ASL di zona la varietà e la commestibilità dei funghi che raccogliete.

## INGREDIENTI

SALSICCIA DI MAIALE nodi - 4

FAGIOLI BORLOTTI già cotti - 400 gr

FUNGHI orcelle chiamato anche prugnolo bastardo - 400 gr

PASSATA DI POMODORO 400 gr

VINO BIANCO ½ bicchieri

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SPICCHIO DI AGLIO 1

SALVIA 3 foglie

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1

SALE

## PREPARAZIONE

**1** Per preparare un'ottima salsiccia con fagioli e orcelle dovrete prendere una padella molto ampia poichè dovrete aggiungervi diversi ingredienti e dovrete poter mescolare il tutto agevolmente.

Versate nella padella giusto un giro d'olio extravergine d'oliva, non esagerate, la salsiccia che aggiungerete dopo sarà sufficientemente grassa. Accendete il fuoco ad intensità moderata così che l'olio possa scaldarsi in modo uniforme e senza raggiungere troppo velocemente il punto di fumo.



**2** Aggiungete all'olio extravergine d'oliva anche le tre foglie di salvia spezzettate a mano e uno spicchio d'aglio in camicia. Per chi ama il tocco piccante, potete aggiungere ora anche un peperoncino piccante, scegliete la varietà di peperoncino che prediligete per intensità aromatiche e per piccantezza.





**3** Mentre l'olio con i primi aromi si scalda e s'insaporisce, dedicatevi alle salsicce. Dividete in due o tre pezzi ciascun nodo di salsiccia senza rimuovere il budello che vi consentirà di mantenere i pezzi in forma anche durante la cottura.

Quando l'olio sfrigolerà allegramente tutt'intorno agli ingredienti presenti in padella, sarà giunto il momento di aggiungere anche la salsiccia in pezzi. Dovrete mantenere un fuoco vivace e dovrete rosolare la salsiccia in modo uniforme su tutti i lati girando ciascun pezzo più volte.





4 Nei tempi d'attesa mentre la salsiccia si rosola, preparate i funghi. Noi abbiamo utilizzato queste orcelle, dette anche prugnoli bastardi o funghi spia in altre parti d'Italia, ma ciascuno potrà utilizzare i funghi preferiti o quelli che più facilmente si trovano al mercato in quel momento.

Nel caso delle orcelle, ma è una pratica consigliabile per tutti i funghi, è necessario farle sudare. Dunque, andiamo per gradi, prima pulite i funghi evitando di metterli sotto l'acqua corrente ma piuttosto strofinandoli delicatamente con un pannello appena inumidito, quindi trasferiteli in una padella.

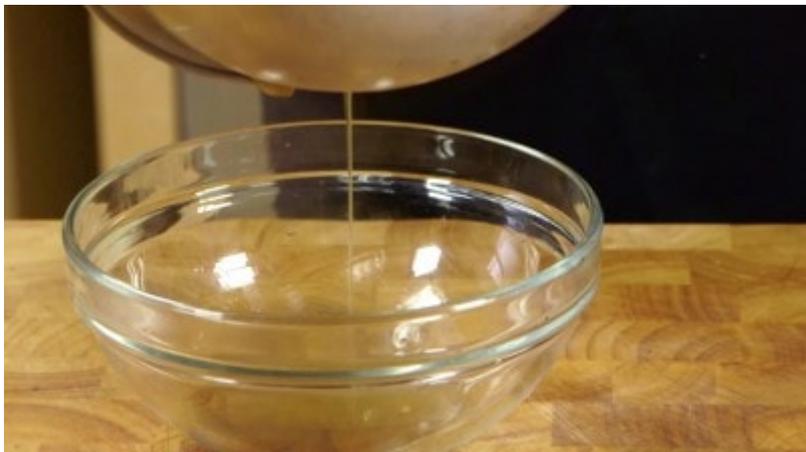
Accendete il fuoco sotto la padella ad intensità media e lasciate che i funghi rilascino l'acqua di vegetazione a padella coperta.





- 5 Questa operazione consentirà di far perdere il retrogusto amaro ai funghi e di renderli più digeribili purché l'acqua che rilasceranno venga separata dai funghi ed eliminata.

Trasferite i funghi su di un tagliere e tagliateli grossolanamente.



- 6 Quando le salsicce saranno ben rosolate e leggermente dorate, potrete sfumare la preparazione con mezzo bicchiere di vino bianco secco. Scegliete un vino bianco buono perchè ritroverete le sue note aromatiche nella preparazione.

Alzate il fuoco al massimo e lasciate che la parte alcolica del vino evapori velocemente.



- 7 Quando il vino sarà evaporato, potrete aggiungere in padella anche i funghi preparati. Mescolate tutto molto bene e lasciate insaporire per un paio di minuti.



- 8 Unite, a questo punto, anche i fagioli borlotti già cotti e mescolate nuovamente.



- 9 Aggiungete la passata di pomodoro in quantità abbastanza a piacere, scegliete voi se preferite una preparazione più o meno pomodorosa. Se ne avete la possibilità utilizzate

dei buoni pelati preparati da voi che conferiranno sicuramente un sapore migliore a tutto il piatto.



**10** Lasciate cuocere a fuoco moderato per una quindicina di minuti, mescolando di tanto in tanto per controllare che il fondo di cottura non si asciughi eccessivamente. Qualora succedesse, ovviate aggiungendo poca acqua calda o se ne avete a disposizione, poco brodo.

Salate le salsicce con fagioli e orcelle solo alla fine perchè solo allora potrete davvero valutarne la sapidità, considerate che le salsicce sono saporite e dovrete bilanciare di conseguenza l'aggiunta del sale.





- 11** Quando il sugo si sarà ristretto a vostro piacere, potrete servire questa salsiccia con fagioli e orcelle accompagnandola con del buon pane toscano affettato e tostato oppure con della polenta di mais appena preparata.



## CONSIGLIO

Qui da me questo tipo di fungo non si trova con cosa lo posso sostituire?

Puoi tranquillamente utilizzare qualsiasi altro fungo, ovviamente ci sono funghi più saporiti di

altri, l'optimum sarebbe il fungo porcino, ma non sempre è disponibile ahinoi!

**Questa ricetta è adatta ad essere preparata in anticipo?**

Sì, anche se i funghi si rovinano nell'essere riscaldati. Se pensate di scaldare la preparazione allora evitate di aggiungere i funghi, semmai teneteli da parte per l'ultimo momento.

Ho diverse salsicce da smaltire, mi consigliate dei piatti rustici da realizzare con quelle che mi rimangono?

Ecco qualche idea: un [crostino salsiccia e rape](#) oppure una [pasta con un ragù di salsiccia](#) o ancora una [frittata con salsiccia](#).