

PRIMI PIATTI

Fettuccine porcini, salsicce e menta

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 20 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



Un sugo piuttosto veloce per condire delle fettuccine fatte in casa o comprate al supermercato per chi ha meno tempo da dedicare alla cucina. Questo piatto, così ricco di sapori, tra i quali spiccano quello dei funghi porcini e della salsiccia, è sicuramente più adatto ad una fredda giornata invernale. Questo è il piatto ideale per ritemperare il corpo e l'anima.

INGREDIENTI

FETTUCCINE 400 gr
FUNGHI PORCINI 300 gr
SALSICCIA DI MAIALE 100 gr
MENTA
PREZZEMOLO
SPICCHIO DI AGLIO 2
SALE
PEPERONCINI PICCANTI

PREPARAZIONE

1 Pulite i porcini raschiandone il gambo e lavandoli delicatamente.

Tagliateli a lamelle sottili. In un tegame versate l'olio con due spicchi d'aglio. Appena l'aglio soffrigge versatevi i funghi e saltateli a fuoco vivace per due minuti.



2 Aggiungete la passata di pomodoro.



3 Unite anche la menta e il prezzemolo tritati finemente.



4 Regolate di sale e di pepe, a gusto.

Nel frattempo lessate le tagliatelle.

Nel mentre, in una padella con un filo d'olio, rosolate la salsiccia a pezzettoni, con peperoncino, a gusto.



5 Scolate le fettuccine, saltatele nella padella con la salsiccia e aggiungete il sugo di funghi.



6 Mantecate con cura e servitele ben calde.