

PRIMI PIATTI

# Maccheroni con salsiccia, pancetta e funghi

---

LUOGO: **Europa** / Italia

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **35 min**    COTTURA: **40 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 20 MINUTI DI RIPOSO

---



## PER LA PASTA

400 g di farina di semola

200 ml scarsi di acqua.

## PER IL CONDIMENTO

150 g di salsiccia

100 g di pancetta

100 g di funghi

4 cucchiaini di olio extravergine di oliva

1 spicchio di aglio

1 cipolla

1 bicchiere di vino bianco

poco prezzemolo

una manciata di pecorino grattugiato.

# PREPARAZIONE



- 2 Per la pasta: nell'impastatrice impastare acqua e farina per 8 minuti e fate riposare per 20 minuti.



- 3 Tagliare dei tocchetti di 3 cm circa e arrotolateli sopra il ferro per maccheroncini, proseguite fino a concludere la pasta.





4 Tritare la cipolla e l'aglio.

Pulire i funghi e tagliateli a pezzettini, tagliare a dadini la pancetta e private del budello la salsiccia.



In una padella fate soffriggere il trito di cipolla e aglio con l'olio.

Unite la salsiccia e la pancetta e fate cuocere 2 minuti.



**5** Sfumare con il vino.



**6** Unite i funghi e fate cuocere per 10 minuti.



**7** Unite il prezzemolo a fuoco spento.



**8** In una pentola fate lessare la pasta con abbondante acqua salata per 8 minuti.



9 Scolatela ed unitela al condimento e mantecare per 2 minuti.



10 Impiattare e concludete con il pecorino.

