

PRIMI PIATTI

Paccheri porcini e rucola

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

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

PACCHERI 400 gr
FUNGHI PORCINI 4
RUCOLA
SCALOGNO 1
TIMO 1 rametto
PARMIGIANO REGGIANO in scaglie - 80 gr
VINO BIANCO 100 ml
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4 cucchiaini da tavola
SALE
PEPE NERO

I paccheri porcini e rucola sono una ricetta perfetta! La pasta di grano duro tipica di Napoli si sposa benissimo con il sapore deciso della rucola e dei porcini, dando vita a un piatto non solo gustoso ma anche elegante. Semplicissimo da realizzare necessita solo di un occhio di riguardo alla qualità degli ingredienti.

PREPARAZIONE

- 1 Ponete una pentola colma d'acqua salata sul fuoco e portatela ad ebollizione.

Scaldate una padella sul fuoco con un giro abbondante d'olio e ad uno scalogno tritato.



- 2 Prendete i porcini e dividete i gambi dalle cappelle; tagliate i gambi a pezzetti ed affettate le cappelle che terrete da parte.



- 3 Unite i gambi alla padella e fateli saltare, salando adeguatamente.



4 Tuffate la pasta nell'acqua in ebollizione.



5 Sfumate i gambi dei porcini con del vino bianco secco mantenendo la fiamma vivace così da far evaporare la parte alcolica del vino.



- 6 Lavate ed asciugate la rucola e tagliate il parmigiano in scaglie.

Scolate la pasta al dente e trasferitela nella padella con i gambi ormai cotti; mescolare per condire bene la pasta.



- 7 Aggiungete alla padella le cappelle che appassiranno appena con il calore della pasta.



- 8 Arricchite la pasta nella padella con la rucola fresca, un giro d'olio extravergine d'oliva e una bella macinata di pepe.



- 9 Distribuite la pasta nei piatti ed ultimate con delle scaglie di parmigiano.

NOTE

I paccheri sono un tipo di pasta della tradizione campana, come gli ziti, i cavatelli e le lagane. Un piatto di paccheri potrebbe anche essere letteralmente tradotto dal dialetto come "un piatto di schiaffoni" e la storia di questa pasta è strettamente legata alla tradizione contadina di cui era comune portata in tavola. I paccheri sono una pasta di grano duro e presentano una superficie liscia che ben si adatta a sughi e condimenti cremosi e compatti.