

PRIMI PIATTI

Rigatoni salsiccia panna e porcini

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

4-5 porcini di media grandezza
2 nodi di salsiccia
1/2 bichiere di vino bianco secco
prezzemolo
1 spicchio d'aglio
una confezione di panna da cucina.

PREPARAZIONE

1 Ecco i funghi porcini utilizzati per questa ricetta.



2 Ed ecco i funghi con gli altri ingredienti.



3 Per prima cosa, soffriggere la salsiccia, dopo averla sminuzzata e liberata dalla pelle, in olio, aglio e prezzemolo.



4 Sfumare il vino bianco a fuoco vivo e lasciarlo evaporare completamente.



5 Unire i funghi ben puliti, a tocchi grossi e abbassare la fiamma.

Lasciate cuocere sino a far asciugare l'acqua di vegetazione dei funghi.



6 Unire la panna, farla sciogliere a fiamma bassissima e aggiustare di sale e pepe.



7 Scolare i rigatoni al dente e farli saltare nella salsa, aiutandosi con poca acqua di cottura.



8 Distribuire, a piacere, una macinata di pepe nero.

