

PRIMI PIATTI

Sedani panna, salsiccia e prugnoli

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 5 min COTTURA: 12 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

SEDANI RIGATI 400 gr

SALSICCIA DI MAIALE 4

PANNA DA CUCINA 250 ml

FUNGHI PRUGNOLI 1

SCALOGNO 1

SALVIA foglia - 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola

SALE

Sedani panna, salsiccia e prugnoli: un primo piatto da preparare velocemente e che vi darà grande soddisfazione... Il sugo con la panna e la salsiccia si prepara mentre cuoce la pasta, il prugnolo lo aggiungerete a crudo, come fosse un tartufo... Il risultato vi sorprenderà!

PREPARAZIONE

1 Portate ad ebollizione una pentola d'acqua, salatela e tuffatevi immediatamente la pasta.

Affettate lo scalogno e fatelo rosolare in padella con un generoso giro d'olio extravergine d'oliva.



- 2** Non appena lo scalogno inizia a prendere colore, unite alla padella la salsiccia sbriciolata a mano e lasciate rosolare.



- 3** Aggiungete anche una foglia di salvia per aromatizzare la salsiccia.

Quando la salsiccia avrà cambiato colore in modo uniforme, unite la panna e fate cuocere

per farla restringere.



- 4 Scolate la pasta al dente e trasferitela in padella con il condimento, lasciate cuocere per un altro minuto, quindi impiattate immediatamente.



- 5 Servite i sedani con il condimento alla panna e salsiccia ultimando ciascun piatto con qualche lamella di prugnolo fresco e decorando con una fogliolina di salvia.

