

PRIMI PIATTI

# Spaghetti con porcino crudo

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

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



Gli spaghetti con porcino crudo sono uno di quei piatti che si può amare alla follia. Deciso, corposo, rustico, questo è cioè che si dice un primo piatto da compagnia, perfetto se si hanno a disposizione funghi di prima qualità appena colti. Facile e veloce da preparare, non richiede troppi ingredienti ne' troppo tempo ed è quindi perfetto per una serata improvvisata in compagnia degli amici o per portare alla tavola di famiglia un piatto diverso dal solito.

## INGREDIENTI

SPAGHETTI Senatore Cappelli - 400 gr  
FUNGHI PORCINI 4  
PARMIGIANO REGGIANO in scaglie - 100 gr  
SCALOGNO 1  
SPICCHIO DI AGLIO 2  
TIMO 2 rametti  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4 cucchiaini da tavola  
SALE  
PEPE NERO

# PREPARAZIONE

- 1 Portate ad ebollizione una pentola d'acqua salata dove tufferete gli spaghetti non appena giungerà a bollore.



- 2 Accendete il fuoco sotto una padella con un giro d'olio, uno scalogno affettato ed uno spicchio d'aglio in camicia e schiacciato.





- 3 Mentre l'olio si scalda, tagliate a dadini i gambi dei porcini ed uniteli alla padella; lasciate rosolare il tutto.



- 4 Aromatizzate il sugo con due rametti di timo e lasciate insaporire il tutto per qualche altro minuto; regolate di sale.

Nel frattempo affettate le cappelle dei porcini messe da parte e tagliate il parmigiano a scaglie.



**5** Togliete la padella con il sugo dal fuoco e rimuovete l'aglio.

Scolate la pasta al dente e trasferitela nella padella con il sugo realizzato con i gambi dei porcini e mantecate aiutandovi con poca acqua di cottura della pasta stessa e un filo d'olio extravergine d'oliva.



**6** Unite le cappelle dei porcini affettate alla padella e saltate la pasta brevemente, giusto per far scaldare leggermente anche le cappelle.



- 7 Servite la pasta immediatamente ultimando ciascun piatto con le scaglie di parmigiano, un giro d'olio extravergine d'oliva e una macinata di pepe.



## NOTE

L'Italia ha una grande varietà di funghi autoctoni ed esiste un ufficio apposito della Asl che permette, durante la stagione, di assicurarsi la commestibilità dei funghi raccolti. Grandi amici della tavola italiana, il loro uso è legato a tradizione e località, dove trovano posto in ricette sia da crudi che da cotti e dove si sprecano i metodi di essiccazione e conservazione. La carne del porcino, di cui esistono comunque diverse varietà, si presenta bianca, soda, il fungo è polposo e il sapore dolciastro. Esistono alcune varietà di funghi velenosi che ad un occhio inesperto, potrebbero sembrare innocui porcini.