

SALSE E SUGHI

Sugo con funghi e pancetta

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **15 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**



Il sugo con funghi e pancetta è una preparazione che non può mancare nel vostro quaderno di ricette. Si tratta, infatti, di una ricetta semplice ma che potrete far rivivere in mille modi: come salsa d'accompagnamento, come condimento di una pasta o, perchè no? come ingrediente per mantecare un risotto.

INGREDIENTI

PANCETTA (TESA) 4 fette
FUNGHI CHAMPIGNON (A. BISPORUS)
200 gr
PANNA FRESCA 500 ml
VINO BIANCO 250 ml
SPICCHIO DI AGLIO 2
CIPOLLINE 4
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola
SALE

PREPARAZIONE

- 1 Scaldate l'olio in una padella e rosolateci le cipolle per 2 minuti.



- 2 Unite i cubetti di pancetta e fateli dorare.



- 3** Nel frattempo pulite ed affettate gli champignons, quindi aggiungeteli in padella e fateli saltare per una decina di minuti o finché il liquido non sarà completamente evaporato..





4 Aggiungete uno spicchio d'aglio e lasciate cuocere per un minuto.

Sfumate, a questo punto con il vino bianco e lasciatelo evaporare.



5 Quando il liquido si è ridotto della metà, unite la panna.

Abbassate la fiamma e lasciate sobbollire per 10 minuti senza coperchio, fino ad ottenere una salsa densa e morbida.

Servite la salsa come accompagnamento a secondi di carne o utilizzatela anche per condire una pasta.

