

PRIMI PIATTI

Teglia di penne con ricotta, salsiccia e porcini

LUOGO: Europa / Italia

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



PER 6 PERSONE

- 400 g di penne rigate
- 500 g di porcini
- 600 g di ricotta di pecora
- parmigiano grattato
- 3 nodi di salsiccia
- 2 spicchi d'aglio sbucciati
- 3 cucchiari di olio extra vergine di oliva
- 1/4 di bicchiere di vino bianco.

PREPARAZIONE



- 2 Preparare l'olio aromatizzato all'aglio soffriggendo i due spicchi interi e levarli quando son coloriti senza bruciarli.

Eeguire l'operazione inclinando la padella poiché l'olio non è molto.



- 3 Spellare la salsiccia e romperla a pezzi per soffriggerla nell'olio.



4 Quando è colorita senza seccare sfumare il vino a fiamma viva.



5 In ultimo unire i funghi e stringere la salsa a fiamma moderata, poi spegnere e mettere da parte.



6 In una capiente terrina, unire la ricotta e il parmigiano, amalgamando bene.

Se l'impasto dovesse risultar troppo denso allungare con un po' di panna o di latte.





7 Poi unire i due condimenti.



8 Scolare al dente le penne e condirle bene col sugo e dopo un'ulteriore spruzzata di parmigiano, passare in forno a 200° per completare la cottura e gratinare.



9 Lasciare rassodare fuori dal forno per 10 minuti e servire non troppo caldo.



NOTE