

PRIMI PIATTI

Fusilli con ragù bianco di salsiccia e funghi

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO:

[basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Un **primo piatto rustico e avvolgente**, che unisce la sapidità della **salsiccia** alla dolcezza dei **funghi champignon**. Questo **ragù** bianco è una di quelle preparazioni veloci e furbissime che risolvono il pranzo o la cena in meno di mezz'ora.

I **fusilli con ragù bianco di salsiccia e funghi** sono parenti stretti della classica "**boscaiola**", ma senza pomodoro, per esaltare al massimo il sapore dei suoi ingredienti. È un'alternativa gustosa al classico **ragù rosso** e ricorda per la sua rusticità la celebre **Pasta alla norcina**, ricetta tipica umbra. Il concetto di "bianco" lo avvicina a grandi classici come **La gricia**,

dove è l'ingrediente principale a dare tutto il sapore. Se poi ami i funghi, non puoi non pensare alla versione più elegante con le [Tagliatelle ai funghi porcini](#).

INGREDIENTI PER I FUSILLI CON RAGÙ

BIANCO

FUSILLI 320 gr

SALSICCIA DI MAIALE 250 gr

FUNGHI CHAMPIGNON 500 gr

CIPOLLA 1

VINO BIANCO SECCO 50 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

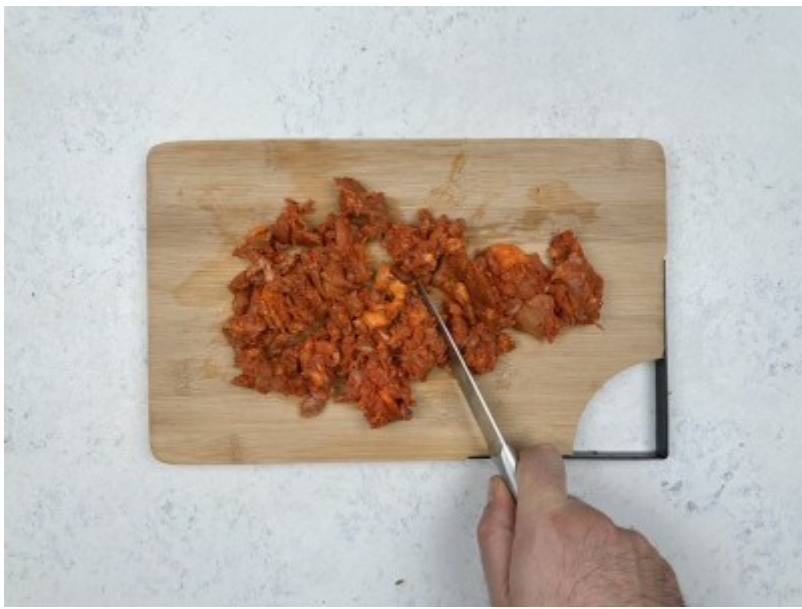
PREZZEMOLO

SALE

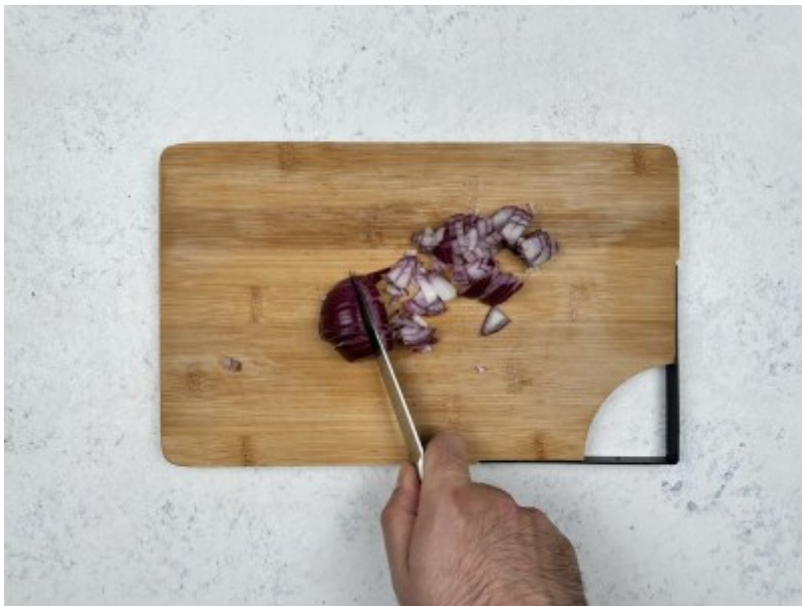
COME FARE I FUSILLI CON RAGÙ BIANCO DI SALSICCIA E FUNGHI

- 1 Per prima cosa, prepara gli ingredienti principali. Pulisci i funghi champignon con un panno umido per togliere la terra (mi raccomando, non lavarli sotto l'acqua!). Tagliali a fettine. Poi, prendi la salsiccia, elimina il budello esterno e sgranala con le mani o con una forchetta.





- 2** Trita finemente la cipolla. In una padella capiente, fai scaldare un buon giro d'olio e fai soffriggere la cipolla finché non diventa trasparente. Aggiungi la salsiccia sgranata e falla rosolare a fiamma media per circa 5 minuti, mescolando con un cucchiaio per separarla bene.





3 Alza la fiamma, sfuma con il vino bianco e lascia che l'alcol evapori completamente. Ora

aggiungi i funghi a fettine e una parte del prezzemolo tritato. Abbassa il fuoco, copri e lascia cuocere per circa 10 minuti, finché i funghi non si saranno ammorbiditi. A questo punto, assaggia e aggiusta di sale. Nel frattempo, butta i fusilli a cuocere in abbondante acqua salata.





- 4 Scola i fusilli al dente (conserva un po' di acqua di cottura!) e versali direttamente nella padella con il sugo. Aggiungi il prezzemolo tritato rimasto e fai saltare tutto insieme per un minuto, aggiungendo un goccio di acqua di cottura se serve per rendere il condimento più cremoso. Servi subito, ben caldo!



TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Pulire i funghi, non lavarli: Il segreto per non avere un sugo acquoso è pulire i funghi champignon con un panno umido o un pennellino, senza passarli sotto l'acqua. Assorbirebbero troppa umidità che rilascerebbero in cottura.

Salsiccia croccante: Fai rosolare bene la salsiccia sgranata nel soffritto prima di sfumare con il vino. Questo passaggio le permetterà di creare una deliziosa crosticina che darà sapore e consistenza al piatto.

Zero sprechi: Non buttare i gambi dei funghi! La ricetta prevede giustamente di usarli, una volta puliti dalla base terrosa, tritali finemente e usali nel soffritto. Sono pieni di sapore.

COME CONSERVARE LA PASTA CON RAGÙ BIANCO

Questo piatto dà il meglio di sé appena fatto, caldo e cremoso.

Se dovesse avanzare, puoi conservare i fusilli con ragù bianco in frigorifero per un giorno in un contenitore ermetico e ripassarlo in padella con un filo d'olio o una noce di burro.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Se ti piacciono i primi piatti ricchi e saporiti, ecco altre ricette che fanno al caso tuo:

[Risotto ai funghi porcini](#): Un grande classico autunnale, cremoso e profumatissimo, per celebrare il re dei funghi.

[Tortellini panna e prosciutto](#): Un primo piatto iconico degli anni '80, veloce e golosissimo, amato da grandi e piccini.

[Polenta con gorgonzola e funghi](#): Un piatto unico rustico e avvolgente, perfetto per le giornate più fredde.

[Pasta alla carbonara](#): Un altro caposaldo della cucina italiana in "bianco", dove la cremosità è regina.