

PRIMI PIATTI

# Pasta alla boscaiola

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    PREPARAZIONE: 10 min    COTTURA: 30 min    COSTO:

molto basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

---



La **pasta alla boscaiola** è un classico intramontabile della nostra cucina, una ricetta robusta e piena di sapore che sa subito di casa. È il **piatto perfetto per il pranzo della domenica**, con il suo **sugo ricco di funghi e pancetta rosolata** che avvolge la pasta. La sua preparazione è un rito, un po' come quella del [Ragù alla bolognese](#), che richiede una cottura lenta per far amalgamare tutti i sapori. Se anche tu adori i piatti a base di funghi, devi assolutamente provare anche i [Fusilli con ragù bianco di salsiccia e funghi](#) o un cremosissimo [Risotto ai funghi porcini](#). Questa ricetta è così versatile che puoi usarla anche come base per una deliziosa [Pasta al forno con funghi e speck](#), per un tocco ancora più ricco e filante.

## INGREDIENTI PER LA PASTA ALLA BOSCAIOLA

PENNE RIGATE 320 gr

FUNGHI MISTI 400 gr

PANCETTA A cubetti, dolce o affumicata - 200 gr

PASSATA DI POMODORO 600 gr

SPICCHIO DI AGLIO 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 40 gr

PREZZEMOLO TRITATO FRESCO

SALE

PEPE

## COME SI FA LA PASTA ALLA BOSCAIOLA

- 1 In una padella capiente, fai scaldare l'olio con uno spicchio d'aglio intero (così potrai toglierlo facilmente). Appena l'aglio inizia a sfrigolare, aggiungi la pancetta a cubetti e falla rosolare a fiamma viva finché non diventa croccante. Aggiungi i funghi (se freschi, puliscili e tagliali prima) e falli saltare insieme alla pancetta per qualche minuto, finché non saranno ben insaporiti.





**2** Versa la passata di pomodoro, regola di sale (con parsimonia, perché la pancetta è già saporita) e pepe. Abbassa la fiamma, metti il coperchio e lascia cuocere il sugo per circa 20-25 minuti, mescolando di tanto in tanto. Nel frattempo, metti a bollire l'acqua per la pasta e, quando bolle, salala e butta le penne.





**3** Quando il sugo è pronto, elimina lo spicchio d'aglio. Scola la pasta al dente direttamente

nella padella con il sugo. Aggiungi una parte del prezzemolo tritato e fai saltare tutto insieme a fiamma viva per un minuto, per amalgamare bene i sapori. Spegni il fuoco, impiatta e completa ogni piatto con un'altra spolverata di prezzemolo fresco.





## TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

**Il mio trucco:** Per un sugo ancora più saporito, fai rosolare la pancetta da sola, senza altri grassi, finché non diventa bella croccante. Mettila da parte e aggiungila di nuovo al sugo solo alla fine. Manterrà la sua croccantezza e darà una marcia in più al piatto.

**Consiglio sui funghi:** Se non trovi dei buoni funghi freschi, puoi usare tranquillamente quelli surgelati. Il mio consiglio è di metterli in padella direttamente da congelati, a fuoco vivo, per far evaporare subito l'acqua ed evitare che risultino "lessi".

**Zero sprechi:** Non buttare i gambi del prezzemolo! Puoi congelarli e usarli per dare sapore a brodi e minestrone. Se hai del pane rafferma, grattugialo e tostalo in padella con un filo d'olio e uno spicchio d'aglio: otterrai una "muddica" croccante perfetta da spolverare sulla pasta prima di servirla.

## COME SI CONSERVA LA PASTA ALLA BOSCAIOLA

Se ti avanza del sugo alla boscaiola, puoi conservarlo in frigorifero, chiuso in un contenitore ermetico, per 2-3 giorni.

Puoi anche congelarlo in comode monoporzioni, così avrai sempre a disposizione un condimento pronto per quando hai poco tempo.

## POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Polenta con gorgonzola e funghi: Un piatto unico rustico e super confortante, ideale per le giornate più fredde, dove la polenta morbida incontra il gusto deciso del gorgonzola.

Lasagne di crepes ai funghi: Un'alternativa originale alle classiche lasagne, con sottili crespelle che avvolgono un ripieno ricco e cremoso ai funghi.

Nidi di tagliatelle al forno: Un primo piatto al forno scenografico e gustoso, perfetto per stupire i tuoi ospiti con le tagliatelle all'uovo raccolte a nido.