

PRIMI PIATTI

# Pasta salsiccia e funghi

di: *Cookaround*

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Pasta salsiccia e funghi, un primo piatto davvero sostanzioso, per quando avete proprio voglia di coccolarvi a tavola con un piatto saporito ma anche che sappia saziarvi. Il binomio salsiccia e funghi è ormai più che collaudato e ogni tanto va rispolverato.

Noi abbiamo utilizzato questi ingredienti per un ottimo primo piatto di pasta, con tanto di panna che in questo caso ci sta proprio bene! Provate a seguire le indicazioni del video per un primo piatto perfetto.

## INGREDIENTI

FUSILLI BUCATI o altra pasta corta - 400 gr  
FUNGHI misti - 400 gr  
SALSICCIA DI MAIALE 4  
PANNA FRESCA 250 ml  
SPICCHIO DI AGLIO 3  
VINO BIANCO ½ bicchieri  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)  
PREZZEMOLO 1 ciuffo  
SALE  
PEPE NERO

# PREPARAZIONE

**1** Per preparare un'ottima pasta salsiccia e funghi dovrete come prima cosa dedicarvi ai funghi che dovranno essere puliti dai residui di terra, rimuovendo anche la parte finale del gambo e poi tagliati grossolanamente. Dovrete, quindi, scaldare un bel giro d'olio extravergine d'oliva insieme a due spicchi d'aglio e ad un bel ciuffo di prezzemolo, non necessariamente tritato ma va bene anche lasciato a foglia intera, in una bella casseruola che possa contenere comodamente tutti i funghi.

**2** Quando l'olio inizia a sfrigolare ed il prezzemolo ad appassire, aggiungete i funghi che dovrete far trifolare per bene, aggiungendo, circa a metà cottura, due bei pizzichi di sale. Lasciate cuocere a fiamma vivace per circa una decina di minuti.

**3** Nel frattempo liberate le salsicce dal budello e fate scaldare un giro d'olio con uno spicchio d'aglio in una padella. Quando l'olio sembra sufficientemente caldo, aggiungete le salsicce sbriciolate a mano e lasciatele rosolare uniformemente.

Quando i pezzi di salsiccia avranno cambiato colore, potrete sfumarli con mezzo bicchiere di vino bianco lasciando la fiamma molto vivace affinché la parte alcolica del vino possa evaporare il più velocemente possibile. Spegnete il fuoco quando il vino sarà completamente evaporato.

**4** Portate a bollore una pentola colma d'acqua, quando spicca il bollore potrete aggiungere il sale e tuffare la pasta che dovrete cuocere al dente.

**5** Togliete l'aglio sia dalla salsiccia che dalla casseruola dei funghi. Unite la salsiccia ai funghi e rimettete la casseruola sul fuoco, quando gli ingredienti si saranno nuovamente scaldati, aggiungete la panna e fate restringere leggermente.

**6** Scolate la pasta e trasferitela nella casseruola con il condimento e mescolate per amalgamare bene il tutto.

**7** Servite la pasta salsiccia e funghi ancora calda con del prezzemolo fresco tritato a

decorare i piatti.