

PRIMI PIATTI

Penne all'arrabbiata con i funghi

di: *Cookaround*

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Le penne all'arrabbiata con i funghi sono un'evoluzione delle più note penne all'arrabbiata. Una versione più autunnale per la presenza dei funghi che, nel nostro caso, sono champignons ma potrebbero essere di diversi tipi dai pregiati porcini ai più reperibili chiodini o finferli.

Pulite il gambo dei funghi dalla terra e con un pannello inumidito pulite anche il resto del fungo dagli eventuali residui di terra, quindi affettateli e metteteli da parte.

Una ricetta semplice come è semplice la pasta all'arrabbiata ma con un tocco in più, una ricetta tutta da provare e da far assaporare ai vostri cari e

agli ospiti. Un piatto decisamente da scoprire!

INGREDIENTI

PENNE 400 gr

FUNGHI CHAMPIGNON (A. BISPORUS)
400 gr

SPICCHIO DI AGLIO 3

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE
grande - 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PREPARAZIONE

1 Per preparare un'ottimo piatto di penne all'arrabbiata con i funghi dovrete partire dall'affettare gli spicchi d'aglio dopo averli debitamente affettati. Scaldare un bel giro d'olio extravergine d'oliva in una padella piuttosto ampia, meglio se di ferro e aggiungete l'aglio tagliato a fettine.

Unite anche un peperoncino piccante piuttosto grande spezzettato a mano e fate soffriggere il tutto a fuoco moderato prestando attenzione a non bruciare l'aglio.

2 Quando l'aglio inizia appena appena a prendere colore, aggiungete subito i pomodori pelati che avrete preventivamente frullato. Noi preferiamo i pomodori pelati che rimangono un po' rustici rispetto alla passata classica che risulta, invece troppo morbida e liscia.

Lasciate cuocere il sugo a fiamma moderata mettendo un para schizzi sulla padella per evitare di schizzare con il pomodoro tutta la cucina!

3 Unite, quindi, anche i funghi affettati in precedenza e lasciate cuocere il sugo,

aggiungendo il giusto quantitativo di sale fino a che non risulti ridotto leggermente e fino a che non abbia la densità desiderata.

4 Nel frattempo mettete a bollire una pentola colma d'acqua e quando l'acqua spiccherà il bollore, potrete salare e aggiungere la pasta che dovrà cuocere al dente.

5 Quando la pasta sarà praticamente cotta, aggiungete al sugo un mestolino d'acqua di cottura della pasta stessa, questa contiene un grande quantitativo di amido e vi aiuterà a realizzare un sugo cremoso e ben legato.

Scolate la pasta e trasferitela direttamente nella padella con il sugo per condirla alla perfezione.

Aggiungete, infine, una bella manciata di prezzemolo tritato e mescolate ancora.

Servite le penne all'arrabbiata con i funghi ancora ben calde in tavola.