

PRIMI PIATTI

# Rigatoni alla boscaiola

di: *Cookaround*

DOSI PER: 4 persone



I **rigatoni alla boscaiola** sono un primo piatto dal sapore rustico e corposo, ideale per quei giorni in cui fa freddo e si vuol mettere in tavola un piatto importante. La ricetta in sé è di facile realizzazione e raccoglie tanti ingredienti saporiti e di grande carattere che insieme danno vita poi ad un piatto finale dal sapore eccellente. Provate questa ricetta e fateci sapere se vi è piaciuta! Se cercate altre idee di primi piatti interessanti, vi consigliamo di realizzare anche la ricetta delle tagliatelle al [ragù di cinghiale](#): buonissime!

## INGREDIENTI

RIGATONI 400 gr  
FUNGHI MISTI 400 gr  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)  
AGLIO 3 spicchi  
RAMETTI DI TIMO 2  
PANCETTA (TESA) 100 gr  
SALSICCIA DI MAIALE 200 gr  
VINO BIANCO 100 ml  
SALE  
PANNA 200 ml  
PREZZEMOLO  
PEPE NERO

## PREPARAZIONE

**1** Per fare i rigatoni alla boscaiola per prima cosa affettate i funghi misti, quindi in una padella mettete un buon giro di olio extravergine di oliva nel quale farete soffriggere l'aglio con qualche rametto di timo. Dopo qualche minuto aggiungete i funghi e salate. In una nuova padella mettete un giro di olio nel quale farete soffriggere prima l'aglio, poi la pancetta e la salsiccia sbirciolata. Quando il tutto avrà preso calore, aggiungete anche il vino bianco e lasciate sfumare. Da parte in una pentola cuocete ora i rigatoni in abbondante acqua salata e bollente. Mentre essi cuociono, eliminate i gli spicchi di aglio, unite i funghi e mischiateli alla carne. Aggiungete un po' di panna e un mestolo di acqua di cottura della pasta. Scolate ora i rigatoni versateli nella padella con il condimento e rigirateli per bene in modo che tutto si mescoli alla perfezione. Aggiungete del prezzemolo tritato e fate una generosa macinata di pepe al momento, se piace. I vostri rigatoni alla boscaiola sono pronti per essere serviti.

## CONSIGLIO