

PRIMI PIATTI

Rigatoni alla boscaiola

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

Non ho i rigatoni, quale altra pasta va bene?

Puoi utilizzare tutti i formati corti, se sono rigati è meglio!

Posso utilizzare solo champignon?

Sì vanno benissimo anche solo gli champignon!

Quanto tempo prima posso preparare il sugo?

Puoi anticiparti anche di qualche ora, aggiungi solo la panna quando devi mescolare al momento.