

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