

PRIMI PIATTI

## Caserecce con ragù di cernia, gamberetti e funghi porcini

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [12 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



Le caserecce con ragù di cernia, gamberetti e funghi porcini sono l'ideale per sfruttare i primi funghi porcini, quelli che danno il via alla stagione autunnale con i suoi profumi di sottobosco. Le caserecce con ragù di cernia, gamberetti e funghi sono un "mare-terra" un po' diverso dal solito e assolutamente da provare. Se amate i piatti che mescolano vari tipi di ingredienti vi proponiamo anche gli [gnocchi mare e monti](#)!

### INGREDIENTI

CASERECCE 400 gr  
CERNIA filetti - 2  
GAMBERETTI 200 gr  
FUNGHI PORCINI media grandezza - 4  
VINO BIANCO 50 ml  
SPICCHIO DI AGLIO 1  
PREZZEMOLO 1 ciuffo  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiaini da tavola  
SALE

# PREPARAZIONE

- 1 Fate scaldare un generoso giro di olio extravergine di oliva in una padella e aggiungete uno spicchio di aglio che lascerete in camicia.



- 2 Quando l'olio inizia a sfrigolare aggiungete i gambi dei funghi porcini tagliati finemente e un po' d'acqua, così da stufare dolcemente i funghi.



**3** Mentre i funghi stanno stufando, prendete i filetti di cernia, eliminate la pelle e tritate la polpa al coltello.





- 4 Quando vedete che i funghi si sono ammorbiditi, aggiungete in padella la cernia tritata con una spolverata di prezzemolo.



- 5 Sfumate con il vino bianco e lasciate cuocere a fiamma alta così da far evaporare la parte alcolica.



- 6 A questo punto aggiungete i gamberi puliti dal budellino e sgusciati; quindi amalgamate gli ingredienti e aggiungete il prezzemolo.



- 7 Mettete sul fuoco una pentola colma di acqua e portatela a bollore. Quando l'acqua bolle, salatela e aggiungeteci le caserecce e lasciate cuocere al dente.



- 8 Prima di scolare la pasta, eliminate lo spicchio di aglio dalla padella e aggiungete le cappelle dei funghi tagliate finemente e abbassate la fiamma. Assaggiate il ragù e regolate di sale.





- 9 Aggiungete un'altra spolverata di prezzemolo e un mestolo dell'acqua di cottura della pasta ricca di amido.



- 10 Scolate la pasta e aggiungetela in padella e amalgamatela con il ragù preparato.



- 11 Servite le casarecce con il ragù di cernia aggiungendo un po' di prezzemolo tritato, un filo di olio e, a vostro piacere, del pepe bianco.