

PRIMI PIATTI

Fettuccine porcini, salsicce e menta

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* PREPARAZIONE: *15 min* COTTURA: *20 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



Un sugo piuttosto veloce per condire delle fettuccine fatte in casa o comprate al supermercato per chi ha meno tempo da dedicare alla cucina. Questo piatto, così ricco di sapori, tra i quali spiccano quello dei funghi porcini e della salsiccia, è sicuramente più adatto ad una fredda giornata invernale. Questo è il piatto ideale per ritemperare il corpo e l'anima.

INGREDIENTI

FETTUCCINE 400 gr
FUNGHI PORCINI 300 gr
SALSICCIA DI MAIALE 100 gr
MENTA
PREZZEMOLO
SPICCHIO DI AGLIO 2
SALE
PEPERONCINI PICCANTI

PREPARAZIONE

1 Pulite i porcini raschiandone il gambo e lavandoli delicatamente.

Tagliateli a lamelle sottili. In un tegame versate l'olio con due spicchi d'aglio. Appena l'aglio soffrigge versatevi i funghi e saltateli a fuoco vivace per due minuti.



2 Aggiungete la passata di pomodoro.



3 Unite anche la menta e il prezzemolo tritati finemente.



4 Regolate di sale e di pepe, a gusto.

Nel frattempo lessate le tagliatelle.

Nel mentre, in una padella con un filo d'olio, rosolate la salsiccia a pezzettoni, con peperoncino, a gusto.



5 Scolate le fettuccine, saltatele nella padella con la salsiccia e aggiungete il sugo di funghi.



6 Mantecate con cura e servitele ben calde.