

PRIMI PIATTI

Maccheroni con salsiccia, pancetta e funghi

di: *thabita*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **35 min** COTTURA: **40 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 20 MINUTI DI RIPOSO



PER LA PASTA

400 g di farina di semola

200 ml scarsi di acqua.

PER IL CONDIMENTO

150 g di salsiccia

100 g di pancetta

100 g di funghi

4 cucchiaini di olio extravergine di oliva

1 spicchio di aglio

1 cipolla

1 bicchiere di vino bianco

poco prezzemolo

una manciata di pecorino grattugiato.

PREPARAZIONE



- 2 Per la pasta: nell'impastatrice impastare acqua e farina per 8 minuti e fate riposare per 20 minuti.



- 3 Tagliare dei tocchetti di 3 cm circa e arrotolateli sopra il ferro per maccheroncini, proseguite fino a concludere la pasta.





4 Tritare la cipolla e l'aglio.

Pulire i funghi e tagliateli a pezzettini, tagliare a dadini la pancetta e private del budello la salsiccia.

In una padella fate soffriggere il trito di cipolla e aglio con l'olio.

Unite la salsiccia e la pancetta e fate cuocere 2 minuti.



5 Sfumare con il vino.



6 Unite i funghi e fate cuocere per 10 minuti.



7 Unite il prezzemolo a fuoco spento.



8 In una pentola fate lessare la pasta con abbondante acqua salata per 8 minuti.



9 Scolatela ed unitela al condimento e mantecare per 2 minuti.



10 Impiattare e concludete con il pecorino.

