

PRIMI PIATTI

Paccheri porcini e rucola

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



I paccheri porcini e rucola sono una ricetta perfetta!

La pasta di grano duro tipica di Napoli si sposa benissimo con il sapore deciso della rucola e dei porcini, dando vita a un piatto non solo gustoso ma anche elegante. Semplicissimo da realizzare necessita solo di un occhio di riguardo alla qualità degli ingredienti.

INGREDIENTI

PACCHERI 400 gr
FUNGHI PORCINI 4
RUCOLA
SCALOGNO 1
TIMO 1 rametto
PARMIGIANO REGGIANO in scaglie - 80 gr
VINO BIANCO 100 ml
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4 cucchiaini da tavola
SALE
PEPE NERO

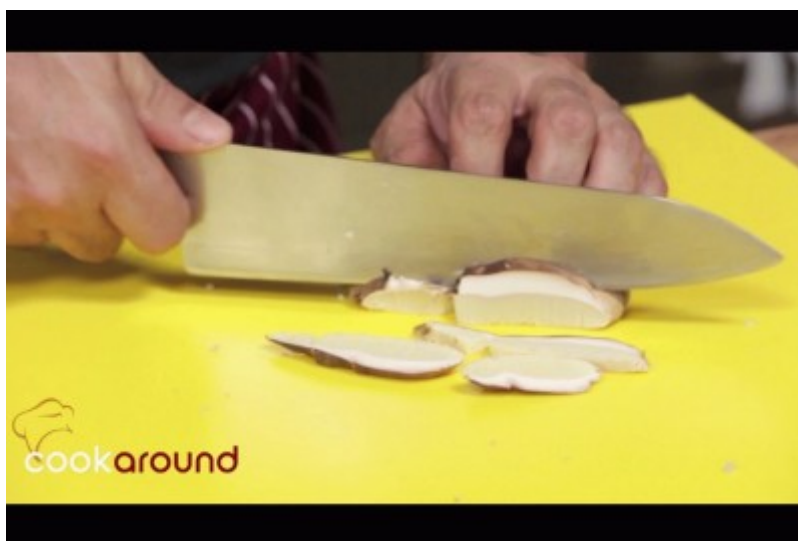
PREPARAZIONE

- 1 Ponete una pentola colma d'acqua salata sul fuoco e portatela ad ebollizione.

Scaldare una padella sul fuoco con un giro abbondante d'olio e ad uno scalogno tritato.



- 2 Prendete i porcini e dividete i gambi dalle cappelle; tagliate i gambi a pezzetti ed affettate le cappelle che terrete da parte.



- 3 Unite i gambi alla padella e fateli saltare, salando adeguatamente.



4 Tuffate la pasta nell'acqua in ebollizione.



5 Sfumate i gambi dei porcini con del vino bianco secco mantenendo la fiamma vivace così da far evaporare la parte alcolica del vino.



6 Lavate ed asciugate la rucola e tagliate il parmigiano in scaglie.

Scolate la pasta al dente e trasferitela nella padella con i gambi ormai cotti; mescolare per condire bene la pasta.



7 Aggiungete alla padella le cappelle che appassiranno appena con il calore della pasta.



8 Arricchite la pasta nella padella con la rucola fresca, un giro d'olio extravergine d'oliva e una bella macinata di pepe.



- 9 Distribuite la pasta nei piatti ed ultimate con delle scaglie di parmigiano.

NOTE