

PRIMI PIATTI

# Penne all'arrabbiata con funghi

di: *Mariuccia77*

---

LUOGO: **Europa** / **Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **10 min**    COTTURA: **20 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

---



Se amate i piatti strong di quelli che non si dimenticano facilmente e che hanno in essi una marcia in più, le penne all'arrabbiata con funghi è proprio la ricetta giusta che fa per voi. Una ricetta questa di per se semplicissima ma ricca di gusto e di carattere. Se volete sorprendere i vostri ospiti, facendo loro qualcosa di non banale e scontato con questo piatto ci riuscirete di certo. Si tratta infatti di una delle più famose ricette italiane, che sono spesso e volentieri tirate fuori come assi nella manica e anche questo lo diventerà presto, fidatevi, perché è un piatto facile, economico e molto gustoso. L'aggiunta dei funghi infatti gli conferisce

maggior gusto e profumo e il loro sapore si sposa benissimo con quello dell'aglio e del peperoncino. Provate questa ricetta molto saporita e vedrete che successo sulle vostre tavole! Se amate il filone dei piatti facili e veloci, vi diamo anche un'altra gustosa ricetta: [pasta alla pecoraia](#), buonissima!

## INGREDIENTI

PENNE 400 gr  
FUNGHI CHAMPIGNON o porcini - 200 gr  
GUANCIALE a fette - 150 gr  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)  
POMODORO PELATO 350 gr  
PEPERONCINO 1  
PARMIGIANO GRATTUGIATO facoltativo  
-  
SPICCHIO DI AGLIO in camicia - 1  
SALE  
PREZZEMOLO 1 ciuffo

## PREPARAZIONE

- 1** Per preparare le penne all'arrabbiata con funghi, prima di tutto, versate un giro d'olio extravergine d'oliva in una padella, accendete il fuoco e lasciate che l'olio si scaldi. Prendete uno spicchio d'aglio lasciato in camicia, schiacciatelo e mettetelo nella padella a profumare l'olio. State molto attenti a non alzare troppo la fiamma perché facilmente l'aglio si brucia e l'olio potrebbe fumare, in questo modo il piatto diverrebbe immangiabile.



- 2 Mentre l'olio si profuma con lo spicchio d'aglio, prendete le fette di guanciale, tagliatele da prima a listarelle, poi da ogni listarella ricavate dei dadini.



- 3 Aggiungete la dadolata di guanciale nella padella con l'olio caldo e profumato e, fatelo rosolare.





- 4 Quindi prendete i funghi privati della terra, tagliateli grossolanamente con un coltello e teneteli da parte, andranno aggiunti al condimento appena il guanciale si sarà dorato leggermente.



- 5 Portate a bollore in una capace pentola l'acqua, appena avrà raggiunto il bollore, salatela e tuffateci in cottura le penne, portate a cottura al dente. In questo caso noi abbiamo usato le penne che è la classica pasta da arrabbiata ma nulla vieta di utilizzare altri tipi di pasta, come tortiglioni o elicoidali.





- 6 Una volta che il guanciale avrà preso colore, aggiungete nella padella i funghi e fateli insaporire bene, aggiungete a questo punto nella padella, il peperoncino spezzettato ed il pomodoro pelato passato con il passatutto o frullato.



**7** Lasciate cuocere e insaporire bene il condimento per qualche minuto, aggiustate con un pizzico di sale, poi eliminate lo spicchio d'aglio.



8 Una volta che la pasta avrà raggiunto la cottura al dente, scolatela direttamente nella padella con il condimento, mescolate in modo tale da fare amalgamare bene il condimento alla pasta.





9 Preparete un trito di prezzemolo e aggiungetelo nella padella con le penne all'arrabbiata con funghi, mescolate bene e servite.

