

PRIMI PIATTI

# Pennette porcini e pancetta

di: *Cookaround*

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **10 min**    COTTURA: **15 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

---



Un primo piatto rustico: pennette porcini e pancetta. Abbiamo deciso di tirare fuori la nostra scorta di funghi porcini secchi che avevamo fatto essiccare dopo averne fatto incetta nei mesi più propizi alla loro raccolta. Essiccare i funghi è molto semplice: dotatevi di un essiccatore (se ne trovano anche a prezzi abbordabili) e tanta pazienza per pulire, affettare e attendere che secchino alla perfezione. Un primo piatto molto gustoso perfetto per una domenica a pranzo in famiglia o comunque ideale quando a tavola ci sono ospiti su cui si vuol far colpo senza però dedicare troppo tempo ai fornelli. Volete completare il vostro menù con

qualcosa di davvero speciale?? Ecco per voi la ricetta speciale per fare un ottimo [coniglio](#)!

## INGREDIENTI

PENNETTE 400 gr

FUNGHI SECCHI 50 gr

PANCETTA (TESA) fette - 2

PANNA 200 gr

SCALOGNO 1

PREZZEMOLO 1 ciuffo

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiaini da tavola

SALE

## PREPARAZIONE

- 1 Mettere i funghi secchi in ammollo in acqua tiepida così da reidratarli.



- 2 Tagliare la pancetta a dadini.



3 Scaldare molto bene una padella e unire la pancetta per farla rosolare in modo uniforme.



4 Quando è ben rosolata, prelevare la pancetta dalla padella e metterla da parte.



5 Affettare finemente lo scalogno e tritare un ciuffo di prezzemolo.



- 6 Aggiungere un giro d'olio alla padella utilizzata per rosolare la pancetta, farlo scaldare e unire lo scalogno ed il prezzemolo.



- 7 Nel frattempo strizzare i funghi, tritarli grossolanamente al coltello ed unirli alla padella.



8 Sfumare con poco vino bianco, se piace.



9 Aggiungere poca acqua d'ammollo dei funghi ben filtrata.



10 Salare l'acqua per la cottura della pasta e tuffarvi le pennette.



11 Unire la panna al sugo di funghi e far restringere a fuoco moderato.



**12** Una volta cotte al dente, scolare le pennette e trasferirle nella padella con il sugo insieme alla pancetta messa da parte.







13 Aggiungere, infine il prezzemolo tritato ed il parmigiano grattugiato.

