

Pettegole Pappardelle con funghi porcini e salsiccia

Ingredienti per 4 persone:

350 g di Pettegole Pappardelle "La Fabbrica della Pasta di Gragnano"
500 g di salsiccia fresca
300 g di funghi porcini
prezzemolo
sale
olio evo
peperoncino a piacere
mezzo bicchiere di vino bianco
formaggio grattugiato (parmigiano reggiano o grana padano) q.b.



Procedimento

Pulire i funghi porcini se sono freschi con un foglio di carta assorbente da cucina umido e tagliarli a pezzi irregolari. Nel frattempo eliminare la pelle dalla salsiccia, sgranare la salsiccia e ridurla in pezzi. Metterla in una padella antiaderente senza aggiungere olio e appena comincerà a sfrigolare, sfumare con il vino bianco. Farla cuocere fino a quando il vino sarà evaporato e la salsiccia sarà diventata dorata e croccante. Nel frattempo in un' altra padella cuocere per qualche minuto i funghi, aggiustare di sale e tenere da parte. Cuocere la Pasta in abbondante acqua salata e scolare al dente direttamente in un tegame capiente (consigliamo 1lt di acqua ogni 100g di Pasta), aggiungere i funghi e salsiccia e un mestolo di acqua di cottura. Amalgamare bene il tutto e terminare con una manciata di formaggio grattugiato, del prezzemolo fresco e peperoncino a piacere.