

Farfalloni con pioppini salsiccia e briciole di castagne

Ingredienti per 4 persone:

350 g di Farfalloni “La Fabbrica della Pasta di Gragnano”
300 g di salsiccia sbriciolata
200 g di castagne lessate
300 g di funghi pioppini
1/2 bicchiere di vino bianco
1 scalogno
1 rametto di rosmarino
prezzemolo tritato
olio extravergine di oliva
1 spicchio di aglio
sale
pepe



Procedimento

Pulire delicatamente i funghi pioppini e lasciarli rosolare in una padella larga con un filo di olio e lo spicchio di aglio leggermente schiacciato. Salare, pepare e aggiungere un po' di prezzemolo fresco tritato. Far cuocere per circa 5-6 minuti. Tenere da parte.

In una altra padella rosolare lo scalogno tritato finemente con un rametto di rosmarino. Unire la salsiccia sgranata e farla soffriggere a fiamma vivace.

Sfumare con il vino bianco e cuocere per circa 10 minuti, aggiustando di sale e pepe. Unire metà dose delle castagne ridotte in briciole ed i funghi, mescolare bene il tutto. Nel frattempo lessare la pasta in abbondante acqua salata (si consiglia 1 litro di acqua e 10g di sale ogni 100g di Pasta), scolarla al dente e versarla direttamente nel condimento. Aggiungere, se necessario, un mestolino di acqua di cottura della pasta. Lasciar insaporire e portare a cottura.

Servire calda con un filo di olio a crudo, il resto delle castagne e del prezzemolo tritato.