

Penne rigate con funghi, pancetta e pomodorini

Autore : Carolina Barra

Data : 7 Novembre 2018



Ingredienti per 4 persone

Pasta 400 grammi
Funghi surgelati 300 grammi
Pancetta 100 grammi
Mezza cipolla o scalogno
Mezzo bicchiere di vino bianco
1 spicchio d'aglio
Pomodorini qb
Olio EVO qb
1 peperoncino piccante
Parmigiano grattugiato qb
Sale qb

Procedimento

Questa ricetta è molto veloce da preparare, inoltre, la trovo molto autunnale. Con le temperature che si abbassano possiamo permetterci anche degli ingredienti un po' più pesanti.

In una padella facciamo soffriggere l'olio con l'aglio intero, così sarà più facile da eliminare, la mezza cipolla tagliata a pezzetti e il peperoncino. Al posto della cipolla possiamo anche usare lo scalogno, che ha un gusto più delicato, anche se io preferisco i sapori più decisi, quelli piacevolmente violenti della cucina popolare, come ha scritto qualcuno.

Tagliamo a cubetti la pancetta e la uniamo al soffritto, lasciando dorare il tutto.

A questo punto possiamo aggiungere i funghi. Di solito uso quelli surgelati, ci sono degli ottimi misti in commercio, spesso unisco anche misti diversi, per includerne più varietà.

Per realizzare questa ricetta assicuriamoci che ci siano i porcini. I funghi li aggiungiamo ancora surgelati e lasciamo cuocere il tutto ancora per una decina di minuti. Dopodiché sfumiamo con il mezzo bicchiere di vino bianco, che facciamo evaporare almeno parzialmente.

Nel frattempo, tagliamo a cubetti i pomodorini, non devono essere molti, ne metto 5 o 6, a seconda della grandezza, ma in base al gusto possiamo diminuirne o aumentarne il quantitativo. Altra questione di preferenza è legata alla possibilità di togliere la pelle dei pomodori, di solito per questo piatto la tolgo, ma non è necessario ai fini della buona riuscita della ricetta.

Aggiungiamo il sale, facendo attenzione a non esagerare, vista la presenza della pancetta, al limite meglio metterne meno, poi magari assaggiando il sughetto possiamo regolare di sale se ci sembra sciapo.

Facciamo cuocere il tutto per 5 o 10 minuti, a secondo di come ci piace il pomodoro, se più crudo o più cotto.

Nel frattempo, avremo fatto lessare la pasta, come al solito in abbondante acqua salata, e la togliamo al dente per poterla saltare in padella insieme al sughetto che abbiamo preparato.

La serviamo subito, magari con un'abbondante spolverata di parmigiano, sempre se piace.

Ovviamente va accompagnata da un vino rosso, robusto, perché no un'ottima Tintilia.

Buon appetito!