

Pasta funghi e pancetta

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **470Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **45 minuti**
- si può **preparare in anticipo**

INGREDIENTI

- 200 g di funghi champignon
- 50 g di pancetta affumicata in un'unica fetta o a cubetti
- 1 rametto di rosmarino
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
- 1 spicchio di aglio
- 50 ml di vino bianco secco
- Sale
- 160 g di pasta
- Pepe nero macinato al momento



PREPARAZIONE

- Pulire i funghi eliminando la parte terrosa del gambo con le radichette e sciacquarli brevemente sotto acqua fresca corrente. Affettarli.
- Ridurre la pancetta in cubetti.
- Lavare il rosmarino, selezionare le foglie, tamponarle con carta da cucina e tritarle su un tagliere con la mezzaluna.
- Mettere in una padella l'olio con uno spicchio d'aglio spellato e schiacciato. Farlo rosolare a fiamma media fintanto che non diventa uniformemente dorato, quindi unire la pancetta e il rosmarino tritato. Farla cuocere a fiamma vivace fino a farla colorare. Togliere l'aglio ed unire i funghi. Lasciar cuocere un paio di minuti a fiamma vivace, bagnare con il vino bianco, quindi far cuocere a fiamma media, coperto per 10 minuti circa mescolando di tanto in tanto.
- A fine cottura il fondo deve essersi ristretto, in caso contrario proseguire la cottura senza coperchio.
- A cottura ultimata regolare di sale e coprire.
- Lessare la pasta in abbondante acqua salata e, poco prima di scolarla, aggiungere mezzo mestolino di acqua di cottura nella padella del condimento, quindi accendere il fuoco.
- Saltare la pasta scolata a fiamma vivace nella padella del condimento per qualche istante, girando di frequente.
- Servire immediatamente con una generosa macinata di pepe.

PASTA DI ABBINAMENTO IDEALE

Gramigna, farfalle, sedanini.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

I consigli di Barbara

Questa pasta è ottima anche **al forno**. Disporla in una pirofila ben unta d'olio, cospargerla con Parmigiano grattugiato e gratinarla. In questo modo è possibile anche conservarla per un giorno in frigorifero, gratinandola solo poco prima di mangiarla. Ottima, se avanza, anche il giorno dopo, scaldata nel forno a 200°C per una decina di minuti. Se tende a scurirsi troppo coprirla con la carta stagnola.

La versione pronta per essere gratinata può anche essere **congelata**. Si conserva così per 3 mesi circa. Al momento di consumarla metterla nel frigorifero la sera prima e scaldarla al momento di mangiarla nel forno come descritto in precedenza.