

Pasta salsiccia, porcini e Sbrinz

La **pasta salsiccia, porcini e Sbrinz** è un primo piatto ricco e goloso, dove sono protagonisti i funghi porcini e la salsiccia. Una grattugiata di formaggio Sbrinz completa il tutto con il suo particolare aroma. E' un formaggio svizzero ormai piuttosto diffuso, ma se non lo trovate va benissimo un qualsiasi formaggio da grattugia come il Parmigiano Reggiano.

La **pasta salsiccia, porcini e Sbrinz** è indicata per un pranzo o una cena speciali, dove questo ricco piatto può fare da protagonista. Ottimo quindi sulle tavole della domenica o per un'occasione particolare.

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **545Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **45 minuti**

INGREDIENTI

- 80 g di salsiccia
- 150 g di funghi porcini
- 20 g di Sbrinz
- 1 rametto di rosmarino
- 1 scalogno
- 1 cucchiaino di olio extravergine di oliva
- 50 ml di vino bianco secco
- Sale
- 160 g di pasta

PREPARAZIONE

- Spellare la salsiccia e sbriciolarla.
- Togliere dai funghi la radichetta terrosa, quindi sciacquarli brevemente sotto acqua fresca corrente per eliminare i residui di terra. Tagliarli a cubetti.
- Ricavare dallo Sbrinz alcune scaglie per decorare il piatto e grattugiare il resto.
- Lavare il rosmarino, selezionarne le foglie e tritarlo finemente con la mezzaluna su un tagliere.
- Spellare lo scalogno e tritarlo finemente.
- Mettere in una padella l'olio, lo scalogno tritato e portarla sul fuoco. Farlo rosolare dolcemente fintanto che non si sarà ben dorato, quindi unire la salsiccia, il rosmarino tritato e farle prendere colore mescolando con un cucchiaino di legno.
- Unire i funghi e farli insaporire per un paio di minuti assieme alla salsiccia, quindi unire il vino e cuocere dolcemente per 5-6 minuti. Trascorso il tempo indicato proseguire la cottura fino a far restringere il fondo di cottura. Assaggiare per regolare di sale. Spegnerne e tenere coperto.
- Lessare la pasta in abbondante acqua salata e, poco prima di scolarla, aggiungere un mestolo 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 manciata di Sbrinz grattugiato e decorando il piatto con le scaglie di Sbrinz e rametti di rosmarino.

PASTA DI ABBINAMENTO IDEALE

Garganelli, penne, fusilli.

STAGIONE

Settembre, ottobre, novembre, dicembre

AUTORE

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

I consigli di Barbara

Se non trovate funghi porcini freschi, si possono utilizzare secchi o surgelati, purchè di ottima qualità.

