



Vizio & Sfizio

PACCHERI CON ZUCCA, FUNGHI PORCINI E SALSICCIA (primo)

INGREDIENTI (per 4 persone)

250 gr. di paccheri (Pastificio Verrigni)

400 gr. di zucca, 200 gr. di funghi porcini, uno scalogno, due spicchi d'aglio

200 gr. di salamella

20 gr. di parmigiano reggiano grattugiato

uno scalogno, due spicchi d'aglio, prezzemolo

olio e.v.o., sale, pepe

PROCEDIMENTO

Pelate la zucca, eliminate i semi e i filamenti interni e tagliatela a dadini di circa due centimetri.

Scaldate due cucchiaini d'olio in una padella e fate rosolare dolcemente uno spicchio d'aglio schiacciato. Quando ha preso colore, scartatelo e unite i dadini di zucca e un mestolino d'acqua. Fate cuocere dolcemente fino a quando la zucca sarà molto morbida e quasi disfatta. Riducetela in purea con un cucchiaino di legno e ritirate la padella dal fuoco. Spellate la salsiccia e tritatela con il coltello. Fate rosolare l'altro spicchio d'aglio schiacciato in una padella con uno o due cucchiaini d'olio quindi scartatelo e unite la salsiccia. Fate soffriggere per qualche minuto e versate il tutto nella padella con la purea di zucca.

Pulite i funghi. Scartate la parte terrosa del gambo, lavateli rapidamente, asciugateli con la carta da cucina e tagliateli a fette spesse. Saltateli in padella con lo scalogno tritato e un cucchiaino d'olio quindi uniteli alla purea di zucca. Fate cuocere i paccheri in abbondante acqua salata in ebollizione. Scolateli molti al dente e versateli in padella con tutti gli altri ingredienti. Mescolate con cura per un paio di minuti a fuoco vivace. Completate con un'abbondante macinata di pepe, il parmigiano e il prezzemolo tritato. Distribuite la pasta nei piatti e servite.

Buon Appetito !!!