



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

DANTE

Scrivi a ricettedifamiglia@oliodante.com
e chiedi un consiglio allo chef di Olio Dante

PENNONI RIGATI CON RAGÙ DI SALSICCIA E FUNGHI

latavolaallegra.blogspot.it



Ingredienti (per 4 persone):

Per il Ragù di Salsiccia:

350 g salsiccia con finocchietto sbriciolata per ragù (già pronta - in macelleria)

1/2 cipolla bianca bio

1 carota bio

4 funghi champignon freschi

1/2 bottiglia passata di pomodoro

3 cucchiaini Olio Extravergine d'Oлива Dante

Vino rosso, sale, noce moscata in polvere q.b.

Per la Pasta:

400 g pennoni rigati

Abbondante acqua salata

Preparazione:

Tritate finemente la cipolla, pulite la carota e tagliatela a cubetti piccolissimi. Trasferite il tutto in una pentola capiente e fate cuocere nell'olio d'oliva. Quando la cipolla è dorata aggiungete la salsiccia sbriciolata, i funghi (precedentemente affettati) e fateli rosolare per bene. Sfumate con il vino rosso. Quando il vino è evaporato aggiungete la passata di pomodoro quindi aggiustate di sale, aggiungete un pizzico di noce moscata in polvere e continuate la cottura a fiamma molto bassa per circa 30 minuti. E' consigliabile coprire con un coperchio. Trascorso il tempo di cottura, togliete dal fuoco e mettete da parte. Ora potete cuocere la pasta e quando è al dente mantecatela con il ragù. Servite ben calda.

