



PENNETTE FANTASIA DI TERRA E MONTI

blog.giallozafferano.it/annal/



Ingredienti per 4 persone:

400 g pennette
200 g salsiccia
2 grosse melanzane
10 g porcini secchi
1 barattolo panna da cucina
300 g pomodorini
prezzemolo
Olio evo (io ho usato l'Olio Dante)
sale e pepe
1 porro
100 g parmigiano grattugiato
scaglie di parmigiano

Preparazione:

Mettere i funghi porcini a bagno in un po' d'acqua fredda. Lavare le melanzane, eliminare il gambo e tagliarle a cubetti, metterle in un colapasta e salare (serve ad eliminare l'acqua di vegetazione e l'eventuale amarognolo) lasciarle riposare girandole ogni tanto per una mezz'oretta. Tagliare il porro molto sottile e rosolarlo insieme alla salsiccia sgranata e abbondante olio in una capiente padella. Unire i porcini sgocciolati dall'acqua e le melanzane sciacquate e strizzate, coprire con un coperchio e cuocere a fuoco medio. Quando le melanzane sono quasi cotte unire i pomodorini tagliati in due, aggiustare molto leggermente di sale, pepare e continuare la cottura velocemente a fuoco vivo. Alla fine unire la panna e il parmigiano grattugiato, girare e spegnere il fuoco. Cuocere le pennette in abbondante acqua leggermente salata, un minuto in meno del tempo indicato sulla confezione, scolarle direttamente nel sugo insieme ad un po' d'acqua di cottura della pasta, unire il prezzemolo tritato e mantecare bene. Adesso potete servire le pennette, mettendo su ogni piatto delle scaglie di parmigiano.