



BABÀ

Ricetta



Pappardelle al salsiccia & funghi

Ingrédients pour 4 personnes :

- 250 g de Pappardelle
- funghi porcini
- 500g de saucisse (ici piquante)
- 2 gousses d'ail
- huile d'olive
- ½ verre de vin blanc
- Peperoncino
- sel, poivre

Commencez par réhydrater les champignons dans l'eau une quinzaine de minutes.

Dans une casserole, faites revenir l'ail coupé en morceaux avec le peperoncino et les champignons dans l'huile d'olive. Après quelques minutes de cuisson, déglacez au vin blanc. Mettre de côté.

Dans cette même casserole, faites revenir la saucisse, sans son boyau et coupée en morceaux, quelques minutes. Terminez la cuisson en ajoutant la première préparation.

Faites chauffer une grande casserole d'eau salée, puis plongez les pappardelle 2-3 minutes. Une fois cuites, mettez les pâtes dans la casserole de sauce et mélangez, vous pouvez ajouter une ou deux louches d'eau de cuisson pour terminer la cuisson et avoir une sauce onctueuse.

Salez, poivrez, et c'est prêt ! Vous pouvez ajouter un peu de peperoncino sur le dessus à votre goût.