

PENNE ALLA BOSCAIOLA

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo penne,
- 400 cl di acqua,
- sale,
- 50 g di pancetta,
- 50 g di prosciutto cotto,
- 500 g di funghi porcini,
- 3 cucchiaini di olio d'oliva,
- 1 cipolla piccola,
- 30 g di burro,
- 1 bicchiere di panna,
- 50 g di formaggio parmigiano grattugiato.

Mettete al fuoco la pentola con l'acqua salata e portatela a ebollizione.

Nel frattempo raschiate bene i funghi e strofinateli con un panno umido senza lavarli, poi tagliateli a fettine sottili.

Quadrettate finemente la pancetta e tagliate a striscioline il prosciutto cotto.

Ponete in un tegame (abbastanza largo per contenere la pasta quando sarà cotta) l'olio, il burro e la cipolla tritata grossolanamente; fatela appena tostare, poi unitevi la pancetta e il prosciutto cotto.

Lasciate rosolare il tutto per qualche minuto, quindi buttate nel recipiente i funghi .

Salate e fate cuocere a fiamma moderatissima per un quarto d'ora circa.

Intanto l'acqua sarà arrivata a ebollizione; buttate la paste e fatela cuocere piuttosto al dente.

Scolatela e rovesciatela nel recipiente dei funghi, mescolando un paio di volte.

Quindi unite la panna, rimescolate a lungo sempre tenendo la pasta sul fuoco a fiamma bassissima e, per ultimo, unite il parmigiano, girando ancora per qualche attimo in modo che il formaggio si amalgami bene a tutti gli altri ingredienti.

Togliete dal fuoco e portate in tavola ben caldo nello stesso recipiente di cottura con dell'altro parmigiano a parte.