

UNA RICETTA OGNI 15 GIORNI

1 Novembre 2010

Pappardelle con Verza, Porcini e Salsiccia

Tempo di preparazione 45 minuti circa

INGREDIENTI

Per 4 persone:

Pappardelle all'uovo fresche, 300 grammi

Foglie interne di Verza, 8 di buone dimensioni, se piccole qualcuna in più

Porcini freschi (o surgelati) 350 grammi

Salsiccia di Maiale (tipo Luganega) 350 grammi

Parmigiano grattugiato fresco, un paio di abbondanti manciate

Aglione, 2 spicchi

Prezzemolo fresco, una manciata di foglie

Olio Extravergine di Olive, Sale fino, Sale grosso, Pepe Nero, Vino bianco da cucina, Acqua

ATTERZZATURA NECESSARIA

Pentola per la bollitura della pasta e scottatura delle foglie di Verza

Scolapasta

Coltello da cucina, Forchetta da cucina

Schiumarola, Tagliere

2 tegami a bordo alto, uno medio ed uno grande

1	Mettete a bollire una pentola con abbondante acqua salata in cui prima scotterete le foglie di Verza e poi bollirete la pasta
2	Se usate Porcini freschi puliteli accuratamente, sciacquateli delicatamente per un attimo asciugandoli subito con della carta da cucina e tagliateli a tocchetti. Se li usate surgelati iniziate la cottura senza prima scongelarli
3	Nel tegame medio mettete due cucchiai di Olio Extravergine di Olive e i due spicchi d'aglio pelati. Scaldate a fuoco basso fino a quando l'aglio inizia a soffriggere
4	Aggiungete i funghi a tocchetti e mescolate. Lasciate a cuocere sempre a fuoco medio-basso per circa 20 minuti
5	Selezionate alcune foglie interne della verza, sciacquatele sotto acqua corrente e, quando l'acqua salata bolirà, mettele a scottare per circa 8 minuti. Passati gli 8 minuti raccoglietele dall'acqua con una schiumarola e stendetele su uno strofinaccio a raffreddare
6	Continuate a mescolare i funghi. Sciacquate qualche foglia di prezzemolo e tagliatela grossolanamente a coltello. Verificate la cottura dei funghi, aggiustate di sale e quando riterrete che siano ben al dente spegnete il fuoco. Individuate i due spicchi d'aglio ed eliminateli. Aggiungete il trito di prezzemolo dando una rapida mescolata. Trasferite i funghi ed il loro intingolo dal tegame in un piatto tenendoli pronti per l'uso successivo
7	Spellate la salsiccia e lavoratela un poco schiacciandola con la forchetta, riducetela a piccoli pezzi. Tagliate a striscioline le foglie di verza. Riprendete il tegame usato per i funghi senza sciacquarlo e mettete a scaldare a fuoco basso due cucchiai di Olio Extravergine di Olive. Aggiungete subito la salsiccia frantumata e le striscioline di Verza. Cuocete mescolando sempre per circa 10 minuti. Trascorsi i 10 minuti aggiungete mezzo bicchiere di vino bianco, alzate leggermente il fuoco e lasciate sfumare sempre mescolando per un paio di minuti
8	Trasferite la verza e la salsiccia cotte con il loro intingolo nel tegame più grande senza aggiungere alcun altro condimento
9	Mettete a bollire le pappardelle che dovranno essere cotte molto al dente date che saranno saltate in tegame
10	Mentre la pasta cuoce grattugiate un paio di manciate abbondanti di Parmigiano
11	Accendete il fuoco molto basso sotto il tegame grande della salsiccia e verza
12	Scolate la pasta, ricordate di stare un pochino indietro di cottura
13	Buttate la pasta nel tegame grande con verze e salsiccia. Aggiungete subito i funghi ed il loro intingolo. Alzate il fuoco e mescolate energicamente fino a quando le pappardelle si saranno ben intrise di sugo. Il tutto non dovrà protrarsi per più di un minuto
14	Dividete la pasta condita (e l'abbondante condimento rimanente) nei piatti di servizio. Spolverate generosamente di Parmigiano grattugiato e date una grattata di Pepe Nero. Non mescolate
15	Certo qualcuno avrà da ridire in merito agli effluvi che hanno invaso la vostra cucina, ma non fateci caso
16	I vostri commensali saranno soddisfatti dallo straordinario gusto di questo piatto
17	lo accompagnerete con un ottimo Barbera d'Alba
18	Buon appetito e, come sempre, fatemi sapere