BUCATINI ALLA RUSTICA

Ingredienti Menù

400 g Funghi prataioli trifolati in asettico - FE1

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

q.b. Sale

500 g Bucatini

40 g Pancetta stagionata

40 g Salciccia

q.b. Peperoncino

1 Cipolla

q.b. Pecorino grattugiato

Chef: Gianluca Galliera

Procedimento

Per 6 persone

Cuocere la pasta in abbondante acqua salata. Nel frattempo tritare la cipolla e farla appassire in una casseruola insieme all'Olio. Aggiungere la salsiccia, la pancetta e lasciar rosolare; incorporare anche i Funghi prataioli ed insaporire con il peperoncino ed un pizzico di sale. Cuocere a fuoco moderato per circa 10 minuti, mescolando di tanto in tanto. Scolare la pasta e condirla con il sugo preparato; spolverizzare con Pecorino grattugiato e con prezzemolo tritato. Servire i bucatini fumanti.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari

Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)