

Passatelli asciutti con guanciaiale e funghi cardoncelli

Ieri facendo la spesa mi sono imbattuta nei funghi cardoncelli. Non li avevo ancora provati e non mi sono di certo lasciata sfuggire l'occasione di portarli a casa con me.

Ho deciso di utilizzarli subito per un primo piatto con passatelli e guanciaiale croccante, una vera delizia! È stato un ottimo inizio per questi funghi davvero deliziosi e polposi, ottimi da abbinare a qualsiasi piatto.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 500 g di passatelli
- 80 g di guanciaiale
- 400 g di funghi cardoncelli
- prezzemolo
- 1 spicchio di aglio
- sale fino
- olio extravergine di oliva
- pepe macinato fresco
- brodo q.b (per la cottura dei passatelli)

PROCEDIMENTO:

In un tegame scaldare con un filo di olio extravergine di oliva lo spicchio di aglio e un mazzetto di prezzemolo fresco tritato con il guanciaiale tagliato a pezzetti. Dopo 1 minuto incorporare i funghi cardoncelli già puliti e tagliati a listarelle. Aggiungere una macinata di pepe e un pizzico di sale. Proseguire la cottura a fiamma viva girando spesso fino a che i funghi saranno cotti e il guanciaiale ben rosolato. Spegnerne il fuoco e tenere in caldo.

A parte cuocere i passatelli nel brodo caldo per circa 4 minuti. Scolarli e unirli al tegame del condimento con 1 mestolo scarso del brodo di cottura. Cuocere ancora a fiamma viva per 1-2 minuti per dare un po' di cremosita' al piatto. Servire caldo.