

Pappardelle con speck e funghi porcini

Categoria: Portate - Paste Asciutte



Informazioni Generali

Preparazione: 40 min	Cottura: 25 min	Dosi per: 4 persone
Costo: Basso	Difficoltà: Media	

Le pappardelle con porcini e speck, sono un primo piatto autunnale molto gustoso, una vera leccornia per gli estimatori dei funghi porcini! Questa pietanza, originaria del Trentino Alto Adige, prevede l'accostamento dello speck, (vanto regionale), ai funghi porcini, e crea un binomio vincente di sapore e bontà.



Ingredienti

>> Aglio 1 spicchio	>> Olio di oliva extravergine 5 cucchiari	>> Pepe nero macinato q.b.	>> Scalognò 1 piccolo
>> Funghi porcini puliti 500 gr	>> Pasta pappardelle all'uovo 300 gr	>> Prezzemolo tritato 2 cucchiari	>> Speck in fetta o a dadini 120 gr

...per spolverizzare

>> **Parmigiano Reggiano**
grattugiato a piacere

Preparazione



Pulite molto bene i porcini (guarda come fare cliccando [qui](#)) e tagliateli a fette non troppo sottili (1-2). Portate a bollire una pentola contenente abbondante acqua. Mondate lo scalognò, tritatelo finemente e mettetelo ad appassire a fuoco basso in una padella con l'olio e uno spicchio di aglio schiacciato (o tagliato a metà, così sarà più agevole toglierlo dopo la cottura se non desiderate mantenerlo nel condimento). Quando lo scalognò sarà appassito senza aver preso colore, aggiungete lo speck (3)



e lasciatelo rosolare per 5 minuti stando attenti a non bruciare lo scalogno (4). A questo punto aggiungete i porcini e lasciateli cucinare a fuoco moderato per circa 10 minuti (5), girandoli di tanto in tanto; nel frattempo lessate le pappardelle in abbondante acqua salata (6).



Quando i funghi saranno cotti, aggiungete qualche mestolo di acqua di cottura della pasta, pepate, e aggiustate eventualmente di sale (7) e aggiungete il prezzemolo tritato (8).

Quando le pappardelle saranno cotte e ancora al dente, scolatele lasciando un residuo di acqua di cottura, e buttatele nel condimento preparato (9): mescolate bene fino ad addensare il sugo, e impiattate, guarnendo ogni porzione, con un ciuffetto di prezzemolo fresco.

Consiglio

Quando pulirete i funghi porcini, cercate di non immergerli o addirittura lasciarli a mollo nell'acqua; vi consigliamo invece di strofinarli delicatamente e in modo accurato con una spazzolina morbida, possibilmente senza lavarli, e di raschiare i gambi con un coltellino. Tutto questo, ovviamente se i porcini non sono molto sporchi di terra. In caso contrario, lavateli velocemente sotto un getto di acqua fredda e poi tamponateli con un panno morbido e asciutto.

Se preferite un condimento più ricco potete aggiungere al sugo la panna fresca, circa 200-250 ml, che verserete in padella una volta che i funghi saranno cotti. Fate cuocere tutto insieme per un paio di minuti poi spegnete e fate saltare il tutto insieme alla pasta.

Curiosita'

Il fungo porcino è diviso in due categorie: quello **autunnale**, il *Boletus edulis*, e quello **estivo**, il *Boletus aestivalis*, che in genere apre la stagione, e a volte si può trovare già a maggio.