



LE PENNE ALLA BOSCAIOLA

Son un primer plato tradicional para ser disfrutado en el otoño cuando hay bastante frío fuera, ya que es en esta temporada en la que se encuentran los hongos, el principal ingrediente de este plato. El sabor robusto e intenso de tocino, a continuación, realza el sabor!

Ingredientes:

- 320 gr de Penne Rigate, 400 gr de hongos porcini
- 40 ml de aceite de oliva extra virgin
- 1 cebolla blanca, 200 gr Tocineta,
- 0,5 gr Pimienta negro molida (una pizca)
- 40 gr Aceitunas negras sin hueso,
- 2 ramitas de tomillo, 300 gr tomates cherry (o pelado)
- 5 gr de sal (dos pizca) mas 12 gr Sal para la masa

Preparación:

Para preparar la pasta con setas empezaba a limpiar las setas. Raspe y frotar con un paño húmedo y luego se corta horizontalmente en rodajas finas (1) (para asegurarse de que los hongos, especialmente hongos, no pierden su deliciosa fragancia se recomienda no lavarlos bajo el agua, sino a servir de un trapo húmedo para el sombrero y el tallo). A continuación, cortar el tocino en tiras y luego cortar estas tiras en cubos (2). Por último también en rodajas los tomates por la mitad y luego en cuartos (3).



Ahora cortar las aceitunas (4). Ahora la cebolla finamente picada (5). Mientras se prepara la salsa con champiñones poner a hervir una olla con agua y sal. Tomar una sartén. Vierta el tocino y saltear durante unos minutos (6). Deje bien marrón hasta que se forme una costra de luz sobre la superficie.



Luego tomar otra sartén, vierta un poco de aceite y poner a la cebolla picada finamente (7), a continuación, añadir los champiñones cortados en tiras (8) y dejar cocer durante unos minutos. A continuación, añadir el tocino con setas (9).



A continuación, añadir los tomates cortados en cuartos (10) y mezclar bien los ingredientes. Sazone con sal y pimienta. Cocine hasta que los tomates que se cocinan. Ahora toma el tomillo y picar finamente y añadirlo a los otros ingredientes (11). A continuación, añadir las aceitunas en aros (12). La salsa para su penne ya está listo. Cocine la salsa durante 5-10 minutos. Si es necesario agregar agua de la pasta.



Mientras tanto, cocer la pasta penne proceder ahora. Tomar una sartén y vierta en el agua. Lleve el agua a ebullición y verter la pasta (13). Cuando están muy al dente, escurrir y añadir a la salsa (14). Ahora se agita la masa para absorber y combinar bien con la salsa. Su penne con setas están ya listos (15)! Si lo deseas, puedes acompañar la pasta con un poco de queso parmesano rallado.



Conservación:

Puede guardar el penne con setas cerrados en un recipiente hermético y se colocan en el refrigerador por dos días como máximo. No se recomienda la congelación.