

Le penne alla boscaiola sono il classico primo piatto da gustare in autunno quando fuori c'è un bel freschetto perché è proprio in questa stagione che si possono trovare i funghi porcini, ingrediente principe di questo piatto. Il gusto robusto ed intenso della pancetta, poi, ne esalta il sapore!

Ingredienti:

Pennette Rigate 320 gr *Funghi porcini* 400 gr
Olio d'oliva 40 gr *Cipolle* bianca 1
Pancetta affumicata 200 gr *Pepe* nero macinato 0,5 gr
Olive nere denocciolate 40 gr *Timo* 2 rametti
Pomodori pachino (o pelati) 300 gr *Sale* 5 gr
Sale per la pasta 12 gr

Preparazione:



Per preparare le penne alla boscaiola iniziate pulendo i funghi porcini. Raschiateli e strofinateli con un panno umido e infine tagliateli orizzontalmente a fettine sottili (1) (per far sì che i funghi, in particolar modo i funghi porcini, non perdano il loro buonissimo profumo si consiglia di non lavarli sotto l'acqua ma di servirvi di uno straccio bagnato per il cappello e il gambo). Tagliate poi la pancetta affumicata a listarelle e successivamente tagliate queste listarelle in cubettini (2). Infine tagliate a fettine anche i pomodorini a metà e successivamente in quarti (3).



Tagliate ora anche le olive (4). Ora tagliate finemente la cipolla (5). Mentre preparate il sugo alla boscaiola mettete a bollire sul fuoco una pentola con dell'acqua salata. Prendete una padella antiaderente. Versatevi la pancetta e fatela saltare per un paio di minuti (6). Lasciatela rosolare bene finché non forma una leggera crosticina sulla superficie.



Prendete quindi un'altra padella antiaderente, versatevi un filo di olio e mettete ad appassire la cipolla finemente tritata (7), quindi aggiungete i funghi porcini tagliati a listarelle (8) e lasciate cuocere per qualche minuto. Dopodiché aggiungete ai funghi la pancetta (9).



Unite poi i pomodorini tagliati in quarti (10) e mescolate bene gli ingredienti. Aggiustate di sale e pepe. Fate cuocere fino a quando i pomodori si saranno cotti. Ora prendete il timo e tagliatelo finemente ed aggiungetelo agli altri ingredienti (11). Aggiungete quindi anche le olive a rondelle (12). Il sugo per le vostre penne è ora pronto. Fate cuocere il sugo per 5-10 minuti. Se necessario aggiungete l'acqua della cottura della pasta.



Nel frattempo procedete ora alla cottura delle penne. Prendete un tegame e versatevi l'acqua. Portate l'acqua ad ebollizione e versatevi le penne (13). Quando saranno abbastanza al dente scolatele ed unitela al sugo (14). Mescolate ora bene la pasta affinché assorba e si unisca bene con il sugo. Le vostre penne alla boscaiola sono ora pronte (15)! Se volete potete accompagnare la pasta con una spolverata di grana grattugiato.

Conservazione

Potete conservare le penne alla boscaiola chiuse in un contenitore ermetico e poste in frigorifero, per due giorni al massimo. Si sconsiglia la congelazione.