

Spezzatino salsiccia e funghi

Lo **spezzatino salsiccia e funghi** è un secondo piatto molto ricco e gustoso. E' ideale quando si hanno degli ospiti a cena perchè può essere preparato con un po' di anticipo e riscaldato al momento di servirlo. E' veloce e semplice, risolve con gusto un pranzo o una cena in compagnia.

Lo **spezzatino salsiccia e funghi** può anche essere servito come piatto unico, magari accompagnato da un buon pane fresco, tipo Altamura o toscano, oppure con la polenta o il purè. Al posto dei porcini possono essere utilizzati anche i funghi misti. In caso di utilizzo di funghi surgelati, far riprendere il bollore prima di unire i pomodorini.

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **480Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **45 minuti**
- si può **preparare in anticipo**

INGREDIENTI

- 200 g di funghi porcini
- 1 cipolla bionda di piccole dimensioni
- 250 g di salsiccia tipo Luganega
- 2 spicchi di aglio
- 4 rametti di prezzemolo
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
- 50 ml di Brodo vegetale
- 200 g di pomodorini in scatola
- Sale fino
- Pepe nero macinato al momento

PREPARAZIONE

- Pulire i funghi eliminando la parte terrosa del gambo con le radichette e sciacquarli brevemente. Tagliarli a pezzetti.
- Pulire la cipolla, tagliarla in quarti e affettarli finemente.
- Tagliare la salsiccia a pezzetti di 3-4 cm circa.
- Spellare l'aglio e schiacciarlo con i denti di una forchetta.
- Lavare il prezzemolo, selezionarne le foglie, asciugarle con carta da cucina e tritarle finemente. Io uso la mezzaluna su un tagliere.
- In una capace padella antiaderente mettere l'olio, l'aglio e la cipolla.
- Accendere il fuoco e far soffriggere per 2-3 minuti a fiamma media, mescolando.
- Aggiungere un po' di brodo vegetale e proseguire la cottura per altri 5 minuti, fintanto che la cipolla non diventa trasparente.
- Alzare la fiamma, unire la salsiccia e farla uniformemente rosolare. Se volete una preparazione più leggera in questa fase potete inclinare la padella e togliere un po' di grasso (fondo di cottura) con il cucchiaio.
- Togliere l'aglio e unire i funghi, quindi fare insaporire girando continuamente per un paio di minuti.
- Aggiungere i pomodorini, amalgamare e cuocere a fiamma bassa per 15-20 minuti circa.
- Trascorso il tempo indicato, assaggiare per regolare di sale. Di solito non occorre perchè la salsiccia è saporita di suo, ma valutate secondo il gusto personale.
- A questo punto alzare la fiamma e rosolare qualche minuto mescolando, unendo a fine cottura una macinata di pepe e il prezzemolo tritato.

STAGIONE

Settembre, ottobre, novembre, dicembre

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

I consigli di Barbara

Questo piatto si conserva per un giorno in frigorifero. Prima di gustarlo è bene però lasciarlo per una mezz'ora a temperatura ambiente o riscaldarlo in padella.

