



Procedimento

1. Mettere i porcini in un recipiente resistente al calore, coprirli con 250 ml di acqua bollente e lasciarli in infusione per 10–15 minuti. Scolarli, conservando il liquido, quindi tritarli finemente.
2. Nel frattempo, scaldare una padella a fuoco medio-alto. Rosolare la carne delle salsicce fino a quando sarà ben dorata, sbriciolandola con un cucchiaio di legno per ottenere pezzetti croccanti. Togliere la carne dalla padella, lasciando il grasso di cottura.
3. Ridurre il fuoco e far rosolare nella padella l'aglio, il timo e i porcini per 1 minuto. Aggiungere il liquido di ammollo dei porcini e lasciarlo ridurre della metà. Incorporare la carne delle salsicce e il parmigiano, mescolando finché la salsa si addensa leggermente.
4. Nel frattempo, portare a ebollizione una pentola di acqua salata. Aggiungere i Paccheri e cuocerli per 8–10 minuti, finché saranno al dente.
5. Non appena la pasta è al dente, versare un po' di acqua di cottura nella padella e metterne da parte un po' in una ciotola. Scolare il resto dell'acqua di cottura. Versare quindi la pasta direttamente nella padella e mescolare bene. Se necessario, aggiungere altra acqua di cottura fino a quando la salsa non diventa lucida.
6. Prima di servire, cospargere con parmigiano e guarnire con i rametti di timo.

Consiglio

- Utilizzare salsicce di maiale di alta qualità: sono più facili da privare del budello e hanno un sapore più intenso.
- Per far uscire la carne, tagliare un'estremità del salame. Quindi tenere fermo il salame con una mano e con l'altra spingere fuori la carne. In alternativa, tagliare il salame nel senso della lunghezza e far uscire la carne.

Pasta con porcini e parmigiano



Ingredienti

- 40 g di porcini secchi
- 6 salsicce senza budello
- 1 cucchiaino di olio d'oliva
- 500 g di pasta Paccheri
- 2 spicchi d'aglio tritati finemente
- 1 manciata di foglioline di timo, più qualche rametto per guarnire
- 120 g di parmigiano grattugiato

Da servire con

- un Grand Chardonnay 2021
- un Carl Jung Chardonnay



Associazione
svizzera dei
paraplegici