

---

# Trofie con cubetti di pancetta affumicata croccante e funghi porcini

**Autore:** Massimiliano Fattorini

**Fonte:** Città Nuova

**Una facile ricetta dal sicuro effetto. La pancetta croccante si sposa benissimo col sapore deciso dei funghi porcini: il condimento perfetto per la pasta genovese per eccellenza. Dal Blog La Piccola Casa**

Ecco una facilissima ricetta, veloce da preparare per una pasta davvero ottima e gustosa: trofie fresche con pancetta affumicata croccante e funghi porcini. L'idea, semplicissima, mi è venuta in mente l'altro giorno mentre passavo per il mercato orientale. Ho visto dei funghi porcini freschi e ne ho preso una piccola manciata per prepararci una pasta. Non volevo però il solito sugo e quindi ho ipotizzato l'abbinamento con la pancetta affumicata. Per lasciarla croccante l'ho cotta da parte e l'ho aggiunta poi alla pasta. Ho usato delle trofie fresche, un tipico formato di pasta della mia terra, la Liguria. In meno di venti minuti il tutto era pronto e in tavola.

Ecco quindi la ricetta per questa gustosa pasta:

## Ingredienti per due persone

200 grammi di trofie fresche  
200 grammi di porcini  
pancetta affumicata a cubetti  
prezzemolo tritato fresco  
uno spicchio d'aglio  
Vino bianco secco  
Olio evo (extravergine di oliva)  
sale e pepe

Mettere su l'acqua, quando bolle salarla e cuocerle le trofie secondo il tempo di cottura previsto (se invece preferite prepararle a mano a [questo link trovate la mia ricetta](#)) quindi scolarle al dente. Pulire e tagliare a cubetti i funghi porcini; far appassire uno spicchio d'aglio in una padella con tre cucchiai d'olio di oliva extra vergine e quando prende colore eliminarlo. Aggiungere i porcini, bagnare con poco vino bianco e cuocere per cinque minuti a fiamma moderata. In una padellina a parte far andare per qualche minuto i cubetti di pancetta affumicata sino a quando non son belli croccanti.

---

Quando sono pronte le trofie scolarle, versarle nella padella con i funghi con un mestolino dell'acqua di cottura, aggiungere la pancetta affumicata croccante, un cucchiaino di prezzemolo tritato e a piacere una grattata di pepe nero fresco in grani. Far saltare per un minuto, quindi servire al centro dei piatti.

Buon appetito a tutte e tutti con questa semplice, veloce, ma gustosa pasta con funghi porcini e pancetta affumicata croccante!