
Mezze penne con funghi porcini e bacon

Autore: Max Fattorini

Fonte: Web

Un condimento un po' alternativo e nient'affatto laborioso per dare ancora più colore, sapore e croccantezza al piatto. Dal blog La piccola casa

Non preparo molto spesso la pasta, anzi potrei direi che non son un grande amante di questo piatto nazionale, così le volte che mi viene richiesto di cucinare un primo a base di pasta nei suoi vari formati cerco di cercare o inventare qualche preparazione o condimento particolare.

L'occasione questa volta è venuta dalla verifica mensile del freezer; verso settembre avevo comprato e preparato qualche porcino, quelli avanzati li avevo congelati per quest'inverno, così quando li ho visti ho detto: «Ti va bene se preparo delle penne con i funghi?». La risposta della Fra è stata affermativa e ho incominciato le mie elucubrazioni mentali per cercare qualche condimento particolare, volevo evitare il classico tuccu de funzi o sugo di funghi che dir si voglia. Alla fine ho optato per il bacon, volevo dare un gusto croccante, ed è lì che mi è venuto in mente il bacon con le uova, per questo motivo (come per la amatriciana) ho cucinato a parte questa particolare pancetta, ho poi usato un po' di latte al posto della panna per non caricare troppo di grasso il piatto e infine ho dato un po' di colore con del triplo concentrato di pomodoro, oltretutto fa molto bene visto l'altro contenuto di licopene.

La riuscita del piatto è stata ottima, i funghi si sono ben armonizzati con il gusto croccante del bacon rendendo molto piacevole questo piatto di pasta.

Ecco quindi la ricetta per preparare queste ottime mezze penne con funghi porcini e bacon croccante

Ingredienti per due

160 gr di mezze penne

200 gr di funghi porcini

100 gr di bacon a fette

1 cucchiaino di triplo concentrato di pomodoro

2 scalogni tritati

1 cucchiaino di prezzemolo tritato

“due dita di bicchiere di latte” ovvero andate a occhio ...

Vino bianco secco
Un cucchiaio di olio evo
Sale e noce moscata

Tagliare a dadini di circa un centimetro i porcini, tagliare a julienne larga il bacon, far saltare quest'ultimo in padella per alcuni minuti fino a che non risulta croccante, levarlo dalla padella e conservarlo in un piatto. Mettere su l'acqua per la pasta, quando bolle aggiungere il sale e incominciare a cuocere la pasta. Nella padella dove è stato preparato il bacon aggiungere un cucchiaio d'olio e il trito di scalogno, far appassire dolcemente quindi aggiungere la dadolata di funghi porcini, cuocere per 5 minuti dolcemente, bagnare col vino bianco e far svaporare, salare e dare due belle grattate di noce moscata, aggiungere quindi il concentrato di pomodoro, il prezzemolo tritato e il latte fare cuocere per qualche minuto sinché non si rapprenda un po' la salsa, tenere al caldo. Quando pronta scolare la pasta e aggiungerla alla padella, aggiungere anche il bacon, far saltare per un paio di minuti e servire al centro dei piatti.

Buon appetito a tutte e tutti questa ottima e profumata pasta.

Dal blog [La piccola casa](#)