



RICETTA: BUCATINI ALLA RUSTICA



Portata: Primi piatti

Olio Bertolli: Robusto

Difficoltà: Facile

Tempo di preparazione: 45 min.

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di bucatini
- 150 g di funghi misti surgelati
- 300 g di salsiccia
- 4 cucchiaini d'olio extravergine BERTOLLI ROBUSTO
- 80 g di pancetta a dadini
- 1 cipolla
- 1 peperoncino
- 4 cucchiaini di pecorino grattugiato
- sale

Preparazione:



Spella la salsiccia (1) e sbriciolala (2). Scongela i funghi e sminuzzali (3).



Trita la cipolla e mettila in un tegame con 2 cucchiaini d'olio extravergine BERTOLLI ROBUSTO (4), falla appassire, poi unisci la pancetta, la salsiccia (5) e i funghi (6) e rosola per 5 minuti.



Insaporisci con il peperoncino sbriciolato e un pizzico di sale. Fai cuocere a fuoco medio per 25 minuti, mescolando di tanto in tanto (7). Cuoci la pasta in abbondante acqua salata (8), scolala al dente e condiscila con il sugo preparato (9). Servi i bucatini cosparsi con il pecorino e un filo d'olio extravergine BERTOLLI ROBUSTO.

Olio consigliato:



Robusto

