

CASERECCE CON RAGÙ DI CINGHIALE E FUNGHI GALLETTI

Ingredienti per 4 persone

350 g di Caserecce
200 gr di polpa di cinghiale
150 gr di funghi galletti
1 carota
1 cipolla
1 costa di sedano
2 foglie di alloro
1 rametto di rosmarino
2 spicchi di aglio
1 peperoncino
1 bicchiere di vino rosso
2 bicchieri di brodo di carne
40 gr di ricotta affumicata
Olio Extra Vergine di Oliva
Prezzemolo
Sale e Pepe

PROCEDIMENTO

In un tegame scaldare un filo di olio e fare appassire un trito di sedano, carote e cipolla, dopo un po' aggiungere l'aglio tritato, le foglie d'alloro ed un rametto di rosmarino, aggiungere la polpa di cinghiale tagliata a pezzetti, salare, pepare e rosolare bene, bagnare con il vino rosso, lasciare evaporare ed aggiungere il brodo di carne, cuocere a fuoco basso per circa un'ora.

In un'altra padella soffriggere con un giro d'olio, l'aglio, il prezzemolo ed i funghi galletti tagliati a fettine, aggiustare con il sale ed il pepe e cuocere per circa quindici minuti.

Unite i funghi con la carne ed un peperoncino piccante, cuocere insieme per qualche minuto.

Cuocere le Caserecce in abbondante acqua salata, scolare al dente e mantecare insieme al sugo con il prezzemolo tritato e ricotta affumicata grattugiata.