

Fileja alla Silvana

Ingredienti per 4 persone

300 g di File
150 g polpa di capretto
100 g di salsiccia fresca piccante
500 g di pomodorini freschi
1 porcino di media grandezza
1 scalogno
1 spicchio d' aglio in camicia
1 rametto di timo
3 foglie di basilico
1 bicchiere di vino rosso
5 cucchiari di olio extra vergine d'oliva
100 gr di ricotta affumicata
Sale e Pepe

Procedimento

In una casseruola mettere 3 cucchiari di olio e lo scalogno, soffriggere per qualche minuto, aggiungere la polpa di capretto e la salsiccia tagliata a pezzettini, cuocere a fuoco vivace per circa dieci minuti.

Aggiungere un rametto di timo, bagnare con il vino rosso a fare evaporare.

Aggiungere i pomodorini tagliati a dadini e continuare la cottura a fuoco lento con un coperchio per circa trenta minuti.

In un'altra padella soffriggere, con il restante olio, l'aglio in camicia da eliminare dopo e cuocere il fungo porcino tagliato a fettine, aggiustare di sale e pepe ed aggiungere alla salsa.

Servire cospargendo con una grattugiata di ricotta affumicata e foglie di basilico.