

FUSILLI ALLA PAESANA

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo fusilli,
- 1/2 cipolla,
- 1 spicchio di aglio,
- 400 g di pomodori pelati,
- 200 g di funghi porcini sott'olio,
- 50 g di olive nere,
- 1/2 peperoncino rosso piccante,
- 1 ciuffetto di prezzemolo,
- 1/3 di cucchiaino di semi di finocchio,
- 70 g di capocollo,
- 10 cl di olio d'oliva extra-vergine,
- 70 g di ricotta di pecora affumicata stagionata,
- sale.

In un ampio tegame di coccio fate soffriggere con l'olio la cipolla finemente affettata e l'aglio che eliminerete appena dorato.

Unite i pomodori privati dei semi e dell'acqua di vegetazione, i funghi tagliati a pezzetti (se secchi, li avrete già bene ammorlati in acqua tiepida), le olive nere snocciolate e tagliate a metà, il peperoncino rosso tagliuzzato, il prezzemolo tritato, i semi di finocchio e il capocollo a striscioline.

Saltate e fate cuocere a fuoco lento con il tegame incoperchiato.

Lessate i fusilli al dente, sgocciolateli bene, metteteli in una capace insalatiera, conditeli con la salsa e cospargeteli di ricotta affumicata e stagionata grattugiata, bene amalgamandoli con l'aiuto di un forchettone di legno, versateli in una tortiera nella quale avrete messo qualche cucchiata di salsa e mettete in forno caldo per alcuni minuti.

Per insaporire meglio i fusilli, o qualsiasi altra pasta che va condita nell'insalatiera, vi consigliamo di cospargere il fondo del recipiente da portata di abbondante formaggio (in questo caso di ricotta grattugiata).

Versatevi sopra la pasta ben scolata, mescolate e condite con la salsa.

In superficie un'ultima spolverata di formaggio.