

PAPPARDELLE CON SPECK, FUNGHI E PATATE

Ingredienti per 6 persone:

- 500 g di pasta tipo pappardelle,
- 300 g di funghi misti surgelati,
- 300 g di patate,
- 100 g di speck,
- 70 g di cipolla,
- 1 spicchio di aglio,
- 1 ciuffo di prezzemolo,
- concentrato di pomodoro,
- 30 g di burro,
- 1 dado ai funghi,
- 20 cl di brodo,
- 1 bicchiere di vino bianco secco,
- olio d'oliva extra-vergine,
- sale,
- 1 spolveratina di pepe.

Sbucciare, tritare la cipolla e uno spicchio d'aglio e rosolarli in una larga padella con g di 30 di burro e 4 cucchiari d'lio. Lavare e sbucciare le patate, tagliarle a dadini e rosolarle nel soffritto, a fiamma vivace, per qualche minuto. Aggiungere i funghi alle patate, fare insaporire per 2-3 minuti poi bagnare con un bicchiere di vino bianco secco. Lasciare evaporare, quindi unire 20 cl di brodo in cui sarà stato sciolto un cucchiaino di concentrato di pomodoro, un dado ai funghi e una spolveratina di pepe. Cuocere ancora finché i funghi e le patate saranno teneri. Intanto lessare le pappardelle al dente. Quando i funghi e le patate saranno cotti, aggiungere lo speck tagliato a listerelle e aggiustare di sale. Scolare la pasta e spadellarla per qualche minuto nel condimento; infine completare con prezzemolo tritato, un filo d'lio crudo e servire immediatamente.