

# PASTICCIO DI PENNE AI FUNGHI

Ingredienti per 6 persone:

- pasta frolla,
- 300 g di pasta tipo pennette lisce,
- 800 g di funghi porcini,
- 1 uovo,
- 50 g di burro,
- 1/2 bicchiere di panna,
- formaggio grattugiato,
- brodo,
- aglio,
- prezzemolo tritato,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Fate la pasta frolla dimezzando la quantità dello zucchero e lasciatela riposare al fresco.

Nel frattempo, in un tegame scaldate 30 g di burro con un cucchiaino d'olio, insaporitevi uno spicchio d'aglio e toglietelo quando è dorato.

Aggiungete i funghi puliti, lavati e tagliati a fettine sottili, spruzzateli con un mestolo di brodo, coprite e cuocete a calore moderato fino a quando sono diventati morbidi, spruzzandoli con poco brodo tiepido se occorre.

Alla fine regolate sale e pepe, versate la panna, mescolate con cura e fate addensare.

Ritirate dal fuoco, aggiungete ai funghi un cucchiaino di prezzemolo tritato e, mescolando, un tuorlo diluito con un cucchiaino di brodo.

I funghi devono essere velati dal condimento.

Lessate in acqua salata a bollire le pennette, scolatele un po' al dente, dividetele in due parti.

Imburrate una pirofila da timballo, disponete sul fondo uno strato di penne, cospargetele con poco formaggio grattugiato e tre fiocchetti di burro, sopra distribuite uno strato di funghi, poi un altro di pasta condita sempre con poco formaggio e burro, poi uno di funghi e ricoprite con la pasta frolla tirata a disco dello spessore di circa mezzo centimetro.

Cuocete in forno preriscaldato a 170°C per 15 minuti o fino a quando la superficie del timballo risulta leggermente dorata.

Penne 4p

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di pasta tipo penne,
- 100 g di piselli,
- 1 cipolla,
- 4 cucchiaini di olio d'oliva,
- 100 g di pancetta dolce,
- 1/2 dado da brodo,
- pepe nero,

- 1 cartoccio di panna da cucina,
- formaggio parmigiano grattugiato.

In una padella di dimensioni abbastanza grandi da contenere in seguito anche la pasta scaldare l'olio d'oliva e soffriggere la cipolla, aggiungendo dopo poco anche la pancetta e far rosolare il tutto per qualche minuto. Aggiungere i piselli, coprire d'acqua, unire il mezzo dado e lasciar cuocere per circa 20/30 minuti, finché i piselli siano cotti.

Nel frattempo scaldare l'acqua per la pasta, che andrà buttata quando i piselli sono pronti; una volta cotta, scolarla bene e metterla nella padella dei piselli, mescolare bene ed aggiungere la panna mescolando bene a fuoco medio.

Aggiungere pepe nero, parmigiano grattugiato a piacere e servire ben calda.

Penne A Risotto

Ingredienti per 4 persone:

- cipolla,
- sedano,
- carota,
- sale,
- 1 noce di burro,
- formaggio parmigiano grattugiato,
- sesamo,
- prezzemolo.

Tritare cipolla, sedano, carota e lessare in poca acqua salata.

Unire la pasta che va cotta come un risotto, facendo assorbire il brodo.

Insaporire con 1 noce di burro, parmigiano grattugiato, sesamo e prezzemolo.

Penne Affumicate

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di pasta tipo penne,
- 2 wurstel di maiale,
- 50 g di pancetta affumicata,
- 40 g di formaggio provolone affumicato,
- 30 g di passato di pomodoro,
- 1/2 cipolla,
- 2 cucchiari di latte,
- basilico,
- burro,
- olio d'oliva,
- sale.

Soffriggere la cipolla tritata con la pancetta tagliata a dadini in olio e burro, unire i wurstel sbollentati, spellati e frullati con il passato di pomodoro e il latte e far cuocere per circa 20 minuti.

Cuocere le penne al dente, condirle con la salsa, cospargere di basilico tritato e provolone a scaglie e servire.