



Antiche Ricette Di Cucina

1976 -- 1978



SALSA CARETTIERA

INGREDIENTI:

Pancetta di Maiale Gr100
Funghi Porcini Gr 300 (freschi) Gr 100 (secchi)
Tonno in Olio E.V.d'Oлива Gr 100 (sgocciolato)
Aglio Fresco 2 (spicchi)
Olio E.V. d'Oлива Gr 50
Parmigiano Reggiano Gr 50 (grattugiato)
Pane Grattugiato Gr 50 (grossolano)
Sale Fino Q.B.
Pepe Nero...Q.B. (macinato)

PROCEDIMENTO:

In un tegame mettere l'olio d'oliva e gli spicchi d'aglio pelati, fare rosolare, togliere l'aglio e aggiungere la pancetta tagliata a striscioline e rosolare a fuoco basso.

A parte pulire e tagliare a dadini i funghi porcini freschi, tenendo separati i gambi dalle cappelle, se invece usate quelli secchi dovete immergerli in poca acqua per un'ora e poi tagliarli a dadini.

Quando la pancetta comincia a colorare aggiungere i funghi, poco sale fino, una macinata di pepe nero e cuocere per 10 minuti aggiungendo poca acqua se necessaria.

Trascorsi 10 minuti aggiungere il tonno spezzettato e cuocere 2-3 minuti.

Togliere dal fuoco, fare raffreddare, amalgamare il parmigiano e tenere da parte.

A parte in una padella fare tostare bene il pane grattugiato, è da mescolare alla pasta dopo aver messo la salsa e con la padella fuori dal fuoco.

Questa salsa si può utilizzare per condire qualsiasi tipo di pasta secca di semola di grano duro, in particolare gli spaghetti.



Ricetta scaricabile solo per uso personale.

Vietata la pubblicazione su supporti cartacei di qualsiasi genere, in siti internet e la vendita di servizi ad essa correlati.

Autore: Teglia Roberto +++ info: ludabologna@gmail.com