

PRIMI PIATTI

Fusilli alla paesana

Tradizione: Calabria

DOSI

4 persone

■ Ingredienti per 4 persone

Pasta tipo macarruni (pasta tipo fusilli)	400 g
Cipolla	1/2
Aglione	1 spicchio
Pomodori pelati	400 g
Funghi porcini sott'olio	200 g
Olive nere	50 g
Peperoncino rosso piccante	1/2
Prezzemolo	1 ciuffetto
Semi di finocchio	1/3 cucchiaino
Capocollo	70 g
Olio d'oliva extra-vergine	10 cl
Ricotta di pecora affumicata stagionata	70 g
Sale	

■ Preparazione

- 1 In un ampio tegame di coccio fate soffriggere con l'olio la cipolla finemente affettata e l'aglio che eliminerete appena dorato.
- 2 Unite i pomodori privati dei semi e dell'acqua di vegetazione, i funghi tagliati a pezzetti (se secchi, li avrete già bene ammorinati 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.
- 3 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 cucchiaia di salsa e mettete in forno caldo per alcuni minuti.

- 4 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).
- 5 Versatevi sopra la pasta ben scolata, mescolate e condite con la salsa. In superficie un'ultima spolverata di formaggio