

Il nuovo Taste & More...e il mio sugo alla salsiccia e pleuroti profumato al timo



Buongiorno a tutti amici ed amiche, scusate la mia latitanza in questi giorni ma un'enorme stanchezza e spossatezza mi ha preso completamente e non riesco a combinare granchè. Non potevo assolutamente mancare però all'appuntamento odierno con l'uscita del nr.1 della rivista Taste & More che mi vede

protagonista con alcune ricette, fra cui questo meraviglioso sugo che, credetemi, qua nella mia cucina ha riscosso un successo inaspettato!

Semplice, ma saporitissimo, è stato degno condimento per delle pappardelle preparate in un pranzo domenicale, quelli per intenderci dove si sta piacevolmente insieme e questo fa sì che ogni piatto si arricchisca di quel tocco in più...

Non faccio mistero che i funghi in casa mia non mancano quasi mai, spesso sono complemento di primi e secondi, per non parlare di torte salate e piccoli stuzzichini, insomma sono un pò un passe-partout (spero di non aver sbagliato a scriverlo, eheheheh!!!!!!!) quando mi manca quel qualcosa... a completare un piatto...con la salsiccia ci stanno a pennello, altro ingrediente che difficilmente mi manca, eheheh!

Ora però basta chiacchiere, vi lascio la ricetta che, con un tocco di timo a profumare tutto, è risultata sì semplice, ma non banale e molto gustosa.



Ingredienti

300 gr salsiccia a nastro non piccante

33 cl circa di salsa di pomodori ciliegini

Un quarto di cipolla bianca

Un bel rametto di timo fresco o un cucchiaino di timo secco
in foglioline

Sale e pepe

Mezzo bicchiere di vino bianco secco

Una decina di funghi pleuroti o geloni

Olio d'oliva extravergine q.b

Una noce di burro

Preparazione

In una capace casseruola (io ho utilizzato quella in ghisa) mettere la noce di burro con un filo d'olio extravergine d'oliva e far rosolare la cipolla tritata finissimamente.

Aggiungere la salsiccia spellata e sbriciolata finemente e far rosolare un pochino a fuoco vivace; sfumare col vino bianco e lasciar evaporare l'alcool sempre a fiamma viva.

Aggiungere i funghi ben puliti e fatti a pezzettoni irregolari, continuare la rosolatura per circa 5-7 minuti e aggiungere la passata di ciliegino. Regolare di sale e pepe e cuocere a fuoco lento, col coperchio, per una bella oretta, facendo man mano restringere il sugo.

Aggiungere le foglioline di timo quando mancano pochi minuti a fine cottura...in questo modo il sugo manterrà il profumo meraviglioso dell'erba aromatica, senza disperderlo.

Ideale per condire degli gnocchi o delle pappardelle...largo alla fantasia!

Io ho cucinato le pappardelle al germe di grano del [pastificio Morelli](#), che trovo strepitose per questo tipo di condimenti!

Ed ora vi lascio con il nuovo numero di Taste & More...cliccate sulla foto, sfogliatelo e...buon appetito!!



Buona giornata e alla prossima!

Simona