

CALAMARATA IN SALSA DI PORCINI, BACON E SCAMORZA



Ingredienti per 4 persone

Per la pasta

gr 320 di calamarata
gr 120 di scamorza affumicata grattugiata
gr 20 di parmigiano
gr 100 di burro
sale grosso

Per il condimento

La parte bianca di un porro piccolo
gr 100 di bacon tagliato a dadini
olio evo, pepe nero macinato al momento

Per i funghi

gr 400 di porcini (preferibilmente *Boletus edulis*)
4 rametti di timo
una foglia di alloro, 2 spicchi d'aglio con la pelle leggermente schiacciati
un ctav di prezzemolo pestato, sale fino, pepe nero macinato al momento

Procedimento

Togliere dai funghi i residui terrosi alla base, pulirli con un panno umido. Tagliarli a dadini. In una padella mettere un po' d'olio evo, unire l'aglio, il timo e la foglia di alloro, rosolare leggermente, levare il tutto e unire i funghi, salare, pepare e cuocere a fuoco vivace per un minuto, mantenere in caldo. In una padella a parte brasare il porro con olio evo, appena comincia a colorare unire il bacon, pepare e scottarlo leggermente, mantenere in caldo. Cuocere la pasta in abbondante acqua salata. In una padella larga versare la salsa di porcini. Scolare la pasta due minuti prima di fine cottura, unirla alla salsa e, aiutandosi con l'acqua di bollitura, terminare la cottura, incorporare gr 50 di burro, il parmigiano, mantenendola bavosa. Imburrare una pirofila, versare la pasta, coprirla con la salsa di bacon e il restante burro a fiocchi, gratinare in forno a 180° per 8 minuti.