

## RATATUILLE DI MAIALE CON PIOPPARELLI



### **Ingredienti per 5 persone:**

- gr 750 piopparelli (*Cyclocybe aegerita*)
- gr 250 coppa di testa di maiale tagliato a bocconcini
- gr 200 salsiccia tagliata a pezzetti
- gr 250 di pancetta a fette di  $\frac{3}{4}$  mm di spessore, a pezzi di 2cm
- una cipolla pestata
- uno scalogno pestato
- spicchio d'aglio in camicia
- una foglia di alloro
- un ctav di prezzemolo pestato
- ml 100 di vino bianco
- gr 250 passata di pomodoro
- gr 25 di burro
- olio evo, sale fino, pepe nero, acqua, farina

**Procedimento:**

Eliminare la base dei funghi e lavarli velocemente sotto acqua corrente. Lasciare i funghi più piccoli interi, tagliare a metà i più grandi. In una padella soffriggere lo scalogno e l'aglio con il burro e un po' d'olio evo, unire i funghi, farli andare fino a che non hanno assorbito la loro acqua, salare, pepare e terminare la cottura.

A parte salare e pepare i bocconcini di carne, massaggiarli per far entrare bene il condimento, passarli nella farina e rosolarli bene, in una padella capiente, con olio evo; toglierli e metterli da parte. Ora, sempre nella stessa padella, fare rosolare la salsiccia, quindi toglierla e metterla insieme ai bocconcini. Salare e pepare la pancetta e rosolare anche questa nella stessa padella, quindi toglierla e unirla al resto della carne. A questo punto, utilizzando il grasso lasciato dalle varie cotture, rosolare la cipolla, aggiungere le tre carni, l'alloro e cuocere per 5 minuti. Bagnare col vino, sfumare, aggiungere i funghi, la passata di pomodoro, un po' d'acqua e far cuocere per un ora e mezza; se serve correggere con sale e pepe. Aggiungere il prezzemolo e spegnere il fuoco. Servire con polenta calda.