

Pasta con broccoli, funghi e salsiccia

La pasta al forno con broccoli, salsiccia e funghi è uno di quei primi piatti semplici, facili da fare e davvero buoni! Perfetta per i pranzi domenicali oppure per una bella riunione tra amici! La pasta al forno è uno dei piatti più amati dagli italiani, mette proprio tutti d'accordo, dal più grande al più piccolo!

Personalmente preferisco la pasta al forno in bianco. Naturalmente la versione classica col pomodoro è davvero buona, ma quella in bianco permette di fare più variazioni, usando gli ingredienti di stagione!!

E siccome broccoli e salsiccia sono ingredienti tipici dell'inverno, perfetti per le giornate gelide in cui si ha voglia di coccolarsi con qualcosa di caldo e saporito, perché non usarli per fare la pasta al forno?! Il risultato è un piatto da leccarsi i baffi! Saporito, cremoso, insomma una vera delizia!

Ingredienti per sei persone:

- 600 g di pasta
- 500 g di broccoli
- 250 g di funghi champignon
- 600 g salsiccia
- 3 mozzarelle
- 2 spicchi di aglio
- Parmigiano grattugiato
- Mezza cipolla
- Olio di oliva
- Sale
- Prezzemolo
- Pepe (solo se piace)

- *Mezzo bicchiere di vino bianco*

Per la besciamella:

- *500 g di latte intero (fresco)*
- *50 g di burro*
- *50 g di farina*
- *Noce moscata (o pepe nero)*
- *Sale*

Strumenti

Per preparare questo piatto vi serviranno:

- *una pentola per bollire la pasta*
- *una pentola piccola per la besciamella*
- *un colino per scolare la pasta*
- *un coltello*
- *un cucchiaino*
- *un tagliere*
- *frusta da cucina*

Preparazione della besciamella

Fate sciogliere a fiamma bassa il burro, facendo attenzione a non bruciarlo. Una volta sciolto il burro spegnete il fuoco e versate a poco a poco all'interno della pentola la farina (precedentemente setacciata) mescolando continuamente con una frusta da cucina per evitare grumi.



Quando la farina avrà raggiunto un colore dorato, rimettete sul fuoco e aggiungete, un po' alla volta, il latte freddo, continuando a mescolare con la frusta. Salate e aggiungete una grattatina di noce moscata. Fate cuocere il tutto a fiamma bassa fin quando inizia a bollire e avrete ottenuto una crema vellutata (è importante mescolare costantemente per evitare la formazione dei grumi e che si bruci sul fondo).

Preparazione del condimento per la pasta

Prendete una padella abbastanza grande, versate all'interno qualche cucchiaino di olio (la quantità può variare in base alle vostre abitudini), aggiungete un po' di cipolla tagliata finemente e un paio di spicchi di aglio e fate dorare.

Aggiungete le salsicce (dopo aver eliminato la pelle e averle sbriciolate con le mani) all'interno della padella. Schiacciatele subito con una forchetta per sgranare bene la carne e fate rosolare per qualche minuto.

Aggiungete mezzo bicchiere di vino bianco e fatelo evaporare. Aggiustate di sale e pepe e proseguite fino a quando la carne è cotta.

Passate quindi alla preparazione dei broccoli. Eliminate le foglie, divideteli in cimette, eliminate con un coltello affilato le parti più dure dei gambi e sciacquate sotto l'acqua. Lessate in abbondante acqua salata per circa 8-10 minuti.

Una volta cotti, scolate bene i broccoli per eliminare tutta l'acqua, aggiungeteli alla salsiccia, mescolate per bene e rimettete tutto sul fuoco solo per un paio di minuti. Aggiungete un po' di peperoncino se vi piace.

Lavate, pulite e tagliate i funghi a fettine sottili. Mettete in una padella un po' di olio e cipolla o aglio (quello che preferite... io preferisco l'aglio) e cucinate i funghi per circa 7-10 minuti (dipende dallo spessore delle fettine). Quando sono cotti, aggiungete un po' di prezzemolo tritato e aggiungeteli alle salsicce con i broccoli precedentemente preparati, mescolate e lasciate il composto da parte.

Lessate la pasta in abbondante acqua salata, scolatela un po' al dente e versatela nella padella con il condimento, mescolate per bene per amalgamare tutti gli ingredienti. Prendete le mozzarelle e sfilacciatele con le mani in una ciotola.

Prendete una teglia da forno capiente, rivestitela di carta forno e ungetela leggermente. Formate uno strato di pasta condita, versate sopra qualche cucchiaino di besciamella, una bella spolverata di parmigiano reggiano e un po' di mozzarella sfilacciata.

Ripetete l'operazione per formare più strati fino a finire gli ingredienti. Spolverate la superficie con parmigiano grattugiato e fate dorare in forno preriscaldato a 180° C (circa 350° F), fino a quando la superficie superiore della pasta sarà bella croccante.

Ecco fatto! La vostra pasta con salsiccia, broccoli e funghi è pronta!

