



## **FUSILLI DI GRANO ARSO CON POMODORINI AL FILO, FUNGHI CARDONCELLI E SALSICCIA DI MINERVINO SU ZUCCA AL CARTOCCIO**

### **Ingredienti**

200 gr. di fusilli di grano arso  
400 gr. di funghi cardoncelli puliti  
100 gr. di salsiccia di maiale di Minervino  
10 pomodorini al filo  
1 peperoncino  
1 spicchio di aglio  
2 rametti di timo  
Olio extravergine di oliva  
Sale e aglio  
Pecorino canestrato q.b.

### **Procedimento**

Soffriggere aglio, olio, pomodorini al filo e peperoncino fresco.  
Aggiungere i funghi cardoncelli già lavati e tagliati. Lasciare cucinare con aggiunta di timo sale e pepe.  
Sfumare a parte con vino bianco la salsiccia di maiale di Minervino sbriciolata.

Quando i funghi risultano cotti, cucinare in acqua salata i fusilli, aggiungere del fondo di cottura ed amalgamare il tutto.

Prima di servire aggiungere la salsiccia sfumata e continuare a saltare.

Servire con aggiunta di pecorino canestrato.