



FUSILLI 100% MURGIA



Ingredienti

- 250 g di Fusilli di semola di grano duro
- 300 g di funghi cardoncelli coltivati
- 200 g di cardi spinosi (già puliti)
- 80 g di salsiccia fresca di suino tipo “a punta di coltello”
- 5/6 pomodorini invernali “al filo”

- Pecorino canestrato semi-stagionato q.b.
- 1 tazzina di vino bianco
- Olio extravergine d'oliva di Coratina
- 2 spicchi d'aglio, peperoncino fresco, timo rupestre,
- Finocchietto selvatico della Murgia (alcuni rametti + la barbetta).
-

Procedimento

Preparazione dei cardi

Mondare e lavare accuratamente i cardi spinosi, quindi sbollentarli in abbondante acqua salata per circa **15 minuti**. Scolarli e trasferirli in una padella con **olio extravergine di oliva, uno spicchio d'aglio intero e timo rupestre**. Saltare brevemente a fuoco vivo per insaporire, quindi tenere da parte in caldo.

Cottura della salsiccia

In un padellino, rosolare la **salsiccia fresca sbriciolata** (privata del budello) fino a renderla dorata e croccante. Sfumare con **vino bianco secco** e lasciare evaporare completamente. Eliminare il grasso in eccesso e tenere da parte.

Preparazione dei funghi

In un'ampia padella, scaldare **olio extravergine di oliva con uno spicchio d'aglio e peperoncino**. Aggiungere i **funghi cardoncelli** precedentemente puliti e tagliati a pezzi, insieme ai **pomodorini al filo**. Cuocere a fuoco medio finché i funghi risultano morbidi e leggermente dorati. A fine cottura, rimuovere aglio e peperoncino, quindi unire i cardi saltati e un rametto di timo. Mescolare e mantenere in caldo.

Cottura della pasta

Portare a ebollizione abbondante acqua in una pentola capiente con alcuni rametti di **finocchietto selvatico**. Al bollore, salare e cuocere i **fusilli** fino a una cottura **molto al dente**.

Mantecatura e finitura

Scolare la pasta e trasferirla nella padella con il fondo di **funghi e cardi**. Terminare la cottura saltando a fuoco vivace e, fuori dal fuoco, aggiungere la

salsiccia croccante, il **finocchietto selvatico tritato finemente** e un filo di **olio extravergine di oliva**. Mantecare accuratamente, aggiungendo se necessario un mestolo di **acqua di cottura** per ottenere una consistenza cremosa e avvolgente.

Impiattamento

Disporre i fusilli nei piatti di servizio e completare con una **generosa grattugiata di Pecorino canestrato**. Servire immediatamente.