



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Bacialli con pomodori e funghi



4 Persone

primi Categoria

facile Difficoltà

1 ora e 40 minuti Tempo

Attrezzatura : **pentola, schiacciapate, vassoio, tegame, terrina, schiumarola**

Ingredienti

- 200 g di farina 00
- 600 g di patate farinose
- 2 cucchiaini di concentrato di pomodoro
- 5 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- 1 piccola cipolla
- 1 dl di vino bianco secco
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 2 porcini piccoli (o 30 g di funghi secchi)
- 40 g di parmigiano grattugiato
- sale
- pepe

Preparazione Bacialli con pomodori e funghi

Passo 1.

Lessate le patate con la buccia per 30-40 minuti.

Passo 2.

Pelatele ancora calde e schiacciatele con lo schiacciapatate, unite alla purea la farina e poca acqua, impastate per ottenere un composto morbido e omogeneo.

Passo 3.

Formate delle palline della dimensione di una noce.

Passo 4.

Ponete i bacialli su un vassoio infarinato, il tempo della preparazione del sugo.

Passo 5.

Fate appassire la cipolla tritata in un cucchiaio di olio, aggiungete il concentrato di pomodoro sciolto nel vino, aggiustate di sale e pepe e fate cuocere a fuoco basso e mescolando spesso, per 15 minuti, se serve aggiungere poca acqua.

Passo 6.

Cuocete per 5 minuti in un tegame a parte i funghi tagliati a lamelle con due cucchiai d'olio e il prezzemolo tritato, salate e pepate.

Passo 7.

Fate bollire abbondante acqua salata e fatevi cuocere i bacialli, man mano che verranno a galla, scolateli con una schiumarola e poneteli in una terrina condendoli col rimanente olio.

Passo 8.

Mettere in ciascun piatto da porzione, la salsa porre sopra i bacialli, poi i funghi ed spolverate con prezzemolo tritato.

Passo 9.

Servite caldi accompagnati da parmigiano grattugiato.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 19/11/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)