



Penne avec Luganighe Ticinesi, bolets et courge

Ce qui est nécessaire (pour 4 Portions)

- 400 Luganighe Ticinesi
- 480 penne rigate
- 520 chair de courge
- 400 cèpes frais
- 4 bouquet de sauge
- 4 gousse d'ail
- à v. huile d'olive vierge extra
- à v. Poivre aromatisé en Valle Maggia
- à v. sel

Préparation

1. Nettoyer les cèpes en grattant la terre des pieds et les passer rapidement sous l'eau courante.
2. Sécher et couper en tranches de 7 mm d'épaisseur environ.
3. Couper la courge en petits dés d'un centimètre, faire chauffer 2 cuillères d'huile d'olive dans une grande poêle antiadhésive et faire revenir la courge à feu vif pendant 4-5 minutes*; saler et poivrer et, quand elle est légèrement dorée mais encore croquante, la sortir de la poêle à l'aide d'une louche perforée et la réserver.
4. Ajouter dans la même poêle 2 cuillères d'huile d'olive et une gousse d'ail et faire revenir les cèpes pendant 3-4 minutes. Saler, poivrer et réserver avec la courge.
5. Faire bouillir dans une casserole l'eau pour la cuisson des pâtes.
6. Sortir du boyau la Luganighe du Tessin et l'émietter à la main.
7. Faire chauffer, dans la même poêle de cuisson de la courge et des cèpes, avec 4 cuillères d'huile d'olive avec la sauge, y ajouter les morceaux de saucisse et faire dorer pendant 4-5 minutes.
8. Faire cuire les pâtes pendant le temps indiqué sur le paquet.

9. Quelques minutes avant la fin de la cuisson remettre dans la poêle la courge et les cèpes, avec la saucisse à rôtir.
10. Egoutter les pâtes, al dente, et les verser dans la poêle avec une petite louche d'eau de cuisson.
11. Faire revenir brièvement, afin de bien mélanger les pâtes avec les autres ingrédients, et servir en saupoudrant de poivre aromatisé en Valle Maggia
12. * Le temps de cuisson de la courge peut varier selon le type et la variété de courge utilisés; certaines courges sont plus durs et compactes (Delica, Mantovana, Butternut) tandis que d'autres ont une chair plus moelleuse et fibreuse (Muscade de Provence, Napolitaine). Pour vérifier la cuisson, goûter un petit morceau de courge après 4 minutes: elle doit être cuite, mais encore légèrement croquante et ne doit pas se défaire: si elle est encore dure, prolonger la cuisson jusqu'à ce qu'à obtenir la consistance souhaitée.