



## **SEDANINI DI LENTICCHIE CON SALSICCIA, BRIE E POLVERE DI FUNGO**



**Ricetta della scuola di cucina “Cucina 16” di Torino**

### **Ingredienti per 4 persone**

250 g Sedanini di lenticchie rosse Felicia  
200 g di salsiccia  
100-150 g di brie  
1 scalogno  
30 g di burro  
100 g di panna  
polvere di funghi porcini q.b.  
sale e pepe

### **Procedimento**

Sbriciolare la salsiccia eliminando la pelle esterna, tagliare il brie in pezzetti a piacere. Affettare lo scalogno molto finemente, far cuocere lo scalogno con il burro e un pizzico di sale fino a quando diventa trasparente, unire la salsiccia e portare a cottura. Cuocere la pasta in abbondante acqua bollente salata, tenendola al

dente. Unire alla preparazione di salsiccia il brie, la panna e poca acqua di cottura della pasta. Scolare la pasta e mantecarla nel sugo appena preparato. Servire la pasta con una generosa spolverata di polvere di funghi porcini. Per la polvere di funghi porcini utilizzare dei funghi porcini essiccati. Estrarre i funghi dalla confezione e renderli croccanti nel microonde, utilizzandolo in modalità “pulse”, ovvero cuocere 10” (secondi) e girarli, ripetere l’operazione fino a quando risultano secchi e tendenzialmente croccanti. Frullarli in un macinino o un potente robot fino a polverizzarli. Conservare in un vasetto ermetico.