

PRIMI PIATTI

Maltagliati di castagne con cinghiale e porcini

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [25 min](#) COTTURA: [50 min](#) COSTO: [elevato](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



Maltagliati di castagne con cinghiale e porcini: un primo piatto impegnativo e sostanzioso. La pasta con farina di castagne ha una nota dolciastra che ben si sposa con il **cinghiale** ingentilito dalla presenza della panna e dal profumo dei porcini. Un piatto unico pieno di gusto e sapori tipici della maremma toscana!

SALE

PEPE NERO

INGREDIENTI PER I PORCINI

FUNGHI PORCINI 200 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

AGLIO

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Unite le due farine in una ciotola, aggiungete i tuorli d'uova, i 2 cucchiai d'olio e la presa di sale, iniziate ad impastare aggiungendo man mano che serve i cucchiai d'acqua, dovete ottenere un impasto sodo e omogeneo. Lasciate riposare l'impasto per 30 minuti in frigorifero avvolto nella carta pellicola.

Tagliate in piccoli tocchetti il cinghiale e fategli perdere il siero in una padella a fiamma viva, in modo da toglierli il sapore di selvatico.

In una casseruola rosolate l'aglio con l'olio, aggiungete la pancetta, tagliata a julienne, lasciate rosolare per 5 minuti a fiamma viva, aggiungete la polpa di cinghiale, regolate di sale e pepe, lasciate cuocere a fiamma dolce per 15 minuti.



- 2 In un'altra padella con l'olio, rosolate le erbe aromatiche tritate che poi aggiungerete al cinghiale, proseguite la cottura per altri 15 minuti a fiamma dolce.



- 3 Nella padella dove avete rosolato le erbe aromatiche, rosolate con l'olio uno spicchio d'aglio, che poi verrà tolto, aggiungete i porcini, precedentemente mondati e affettati, insaporite di sale e pepe e lasciate rosolare per 10 minuti a fiamma moderata.



4 Passato questo tempo aggiungete anche quest'ultimi al cinghiale, con la panna.



5 Lasciate cuocere per 5 minuti a fiamma dolce, correggendo di sale e pepe, se serve.

Stendete la pasta di castagne fino ad uno spessore di 1,5 mm, arrotolatela su se stessa e tagliate i maltagliati.



6 Lessate la pasta appena realizzata in abbondante acqua salata, scolatela e saltatela nel sugo di cinghiale.



7 Servite a tavola i maltagliati fumanti, con una spruzzata di pepe di mulinello e prezzemolo tritato.

CONSIGLIO

Questa ricetta è davvero interessante, ma se volessi utilizzare il cinghiale per un secondo piatto, cosa mi consigliereste?

Una delle ricette più gettonate per utilizzare questo tipo di carne in un secondo piatto è il [cinghiale alla cacciatora](#)

, prova e non ne sarai delusa.

Ma nel caso non trovassi la farina di castagne, posso servire questo sugo con una pasta fresca all'uovo?

Certo, anche se la pasta con farina di castagne rende il piatto ancora più interessante!

E' proprio necessario far sudare la carne per togliere il sapore di selvatico?

Dunque, se la carne che utilizzi è di cacciagione allora conviene procedere con questo passaggio, se invece fosse d'allevamento potresti anche arrischiarti a saltare questa operazione. Sappi, comunque che potresti ottenere lo stesso risultato marinando la carne in un mix di vino, aceto e aromi.