

PRIMI PIATTI

Pappardelle di castagne

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

350 g di farina di castagne

250 g di farina tipo 0

150 ml di acqua tiepida

parmigiano

ricotta

pecorino

olio extravergine d'oliva

PREPARAZIONE

1 Impastate la farina di castagne a quella tipo 0 con l'acqua tiepida fino a ottenere una pasta densa che lascerete riposare per 30 minuti coperta; tritate una sfoglia da lasagne e lasciatela seccare.

Spaccate la sfoglia a pezzettoni di circa 5-7cm con le mani, lessate al dente i pezzettoni in acqua salata ed estraete con mestolo forato. Disponete sul piatto a strati intercalandoli con parmigiano (grattato fresco), poi ricotta, poi sopra pecorino (grattato fresco) ed un filo d'olio extravergine d'oliva.