

PRIMI PIATTI

## Pasta castagne e funghi

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



### INGREDIENTI

- 100 g di funghi secchi
- 200 ml di panna per cucina
- 250 g di castagne lessate
- 80 g di grana grattugiato
- 400 g di pasta di grano duro o all'uovo
- 1 scalogno
- 1 cuore di brodo Delicato Knorr
- sale
- olio q.b.

### PREPARAZIONE

- 1 Mettete in ammollo i funghi secchi in acqua tiepida per ammorbidirli. Mettete a cuocere in abbondante acqua salata la pasta. Nel frattempo fate imbiondire lo scalogno tritato con un po' d'olio in una padella; tagliate grossolanamente i funghi strizzati e le castagne (lasciatene un paio intere per abbellire il piatto prima di portarlo in tavola). Aggiungete, nella padella con lo scalogno, i funghi e le castagne tagliati, fateli rosolare ed aggiungete il

cuore di brodo con qualche cucchiaio di acqua di cottura della pasta. Quando l'acqua sarà quasi del tutto evaporata incorporate la panna, salate. Scolate la pasta e versatela nella padella per ultimare la cottura. Impiattate e servite con un'abbondante spolverata di grana.

Ricordate che il sugo non deve rapprendersi molto, le castagne cuocendo si sfalderanno creando una splendida cremina. Ho utilizzato il cuore di brodo delicato in modo da far risaltare il gusto di componenti.

Buon appetito!