

PRIMI PIATTI

Tagliatelle di zucca con funghi porcini pinoli olive e pecorino

LUOGO: Europa / Italia

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



PER LE TAGLIATELLE

400 g di zucca mantovana
1 kg di farina di semola di grano duro
2 uova
sale.

PER IL SUGO

funghi porcini (anche surgelati)
olive nere liguri sott'olio snocciolate
2 spicchi d'aglio
olio extravergine di oliva
1 bicchiere di vino rosso
55-60 g di pinoli
pecorino staginato
sale.

PREPARAZIONE

1 Ecco la zucca utilizzata per questa ricetta, ricavarne 400 g di polpa.





- 2 Cuocere la polpa della zucca al cartoccio in forno con olio e sale per 20 minuti a 180-200°C, quindi lasciarla raffreddare.



3 Preparare gli ingredienti per fare la pasta per le tagliatelle e lavorare l'impasto.



4 Tirare la sfoglia e preparare le tagliatelle.





5 Ecco gli ingredienti utilizzati per il sugo.



6 Schiacciare l'aglio con il fondo del bicchiere, aggiungere i pinoli, farli passare per qualche minuto, togliere l'aglio e far tostare i pinoli.

Aggiungere i funghi, farli rosolare per qualche minuto e sfumare con il vino rosso.

Far cuocere per cinque minuti ed aggiungere le olive, cuocere ancora cinque minuti e il sugo è pronto.







7 Cuocere le tagliatelle al dente.



8 Scolare le tagliatelle e spadellarle insieme al sugo.



9 Utilizzare la zucca come contenitore.





10 Impiattare e servire con una generosa grattata di pecorino.

