

PRIMI PIATTI

Mezze maniche integrali porcini e castagne

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Le **mezze maniche integrali porcini e castagne** sono un [primo piatto](#) tipico dell'autunno, che unisce il **sapore rustico e profumato dei funghi porcini** al **gusto dolce e delicato delle castagne**. Si tratta di una **ricetta semplice e gustosa**, che richiede pochi ingredienti e poco tempo di preparazione. Le **mezze maniche integrali** sono una pasta di grano duro, che si presta bene ad essere condita con **sughi cremosi e saporiti**.

Segui la nostra ricetta con passo passo fotografico e cucina anche tu questo buonissimo piatto con le tue mani. Le **mezze maniche integrali con porcini e castagne**

sono un primo piatto **vegetariano**, ma potresti aggiungere un po' di croccantezza con della pancetta rosolata.

Ecco altri primi piatti dal sapore autunnale che potrebbero piacerti:

[Risotto salsiccia e zafferano](#)

[Ravioli ricotta e spinaci con sugo di funghi](#)

[Gnocchi ai 4 formaggi](#)

[Pasta al forno](#)

[Tagliatelle con i funghi](#)

INGREDIENTI

MEZZE MANICHE INTEGRALI 320 gr

FUNGHI PORCINI 100 gr

CASTAGNE 100 gr

BRODO VEGETALE aromatizzato con i
porcini secchi - 200 ml

PREZZEMOLO 1 ciuffo

SPICCHIO DI AGLIO 1

BRANDY ½ bicchierini

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PEPE

PECORINO STAGIONATO grattugiato -

FUNGHI PORCINI SECCHI

PREPARAZIONE

1 Per preparare le mezze maniche integrali porcini e castagne, per prima cosa prepara il brodo vegetale e aromatizzalo con dei porcini secchi, servirà per portare a cottura il condimento.

Lessa le castagne in acqua bollente, scolale, elimina la buccia e la pellicina, quindi tienile da parte.

Nel caso non avessi a disposizione le castagne fresche, potrai utilizzare anche le castagne bollite confezionate.

2 Pulisci bene i porcini, con un panno umido cerca di eliminare gli eventuali residui di terra, quindi taglia i funghi a fette intere.

- 3 Versa un giro d'olio extravergine d'oliva in una casseruola e lascia scaldare. Trita finemente uno spicchio d'aglio e, aggiungilo nella casseruola con l'olio caldo. Lascia prendere calore e profuma l'olio, quindi unisci nella casseruola le castagne lesse e i funghi appena tagliati, lascia soffriggere il tutto per qualche istante.
- 4 Sfuma il condimento di castagne e funghi con il Brandy e, a fiamma vivace, lascia evaporare tutta la parte alcolica. Regola il tutto con un pizzico di sale, porta avanti la cottura del condimento aggiungendo qualche mestolo di brodo aromatizzato con i funghi porcini secchi, lascia cuocere per 5-6 minuti.
- 5 Porta a bollore l'acqua in capace pentola. Appena l'acqua avrà raggiunto il bollore, salala e metti a cuocere le mezze maniche integrali, porta a cottura lasciando la pasta piuttosto al dente.
- 6 Una volta che la pasta sarà arrivata a cottura al dente, scolala direttamente nel condimento di funghi e castagne. Aggiungi un mestolo di acqua di cottura della pasta al condimento, nel caso risultasse troppo asciutto. Salta e fai amalgamare bene la pasta al condimento per qualche istante.
- 7 Servi con un trito di prezzemolo fresco, una macinata di pepe e una generosa spolverata di pecorino stagionato grattugiato.