

PRIMI PIATTI

# Mezze maniche integrali porcini e castagne

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

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



Quando volete realizzare una ricetta sfiziosa che piaccia a tutti, magari in occasione di un bel pranzo domenicale, le mezze maniche integrali porcini e castagne sono proprio il piatto giusto che fa per voi. Una ricetta questa semplice ma dal successo assicurato. Provatele perché sono buonissime e molto semplici da fare! Se amate i funghi, vi consigliamo anche un delizioso secondo: provate queste deliziose [scaloppine!](#)

## INGREDIENTI

MEZZE MANICHE INTEGRALI 360 gr  
FUNGHI PORCINI 100 gr  
CASTAGNE 100 gr  
PREZZEMOLO 1 ciuffo  
SPICCHIO DI AGLIO 1  
BRANDY ½ bicchierini  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)  
SALE  
PEPE  
BRODO VEGETALE aromatizzato con i  
porcini secchi - 200 ml  
PECORINO STAGIONATO grattugiato -  
FUNGHI PORCINI SECCHI

# PREPARAZIONE

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

Lessate le castagne in acqua bollente, scolatele, eliminate la buccia e la pellicina, quindi tenetele da parte.

Nel caso non aveste a disposizione le castagne fresche, potete utilizzare anche le castagne bollite confezionate.

**2** Pulite bene i porcini, con un panno umido cercate di eliminare l'eventuali residui di terra, quindi tagliate i funghi a fette intere.

**3** Versate un giro d'olio extravergine d'oliva in una casseruola e, lasciate scaldare. Tritate finemente uno spicchio d'aglio e, aggiungetelo nella casseruola con olio caldo. Lasciate prendere calore e profumare l'olio, quindi unite nella casseruola, le castagne lesse e, i funghi appena tagliati, lasciate soffriggere il tutto per qualche istante.

**4** Sfumate il condimento di castagne e funghi, con il Brandy e, a fiamma vivace, lasciate evaporare tutta la parte alcolica. Regolate il tutto con un pizzico di sale, portate avanti la cottura del condimento aggiungendo qualche mestolo di brodo aromatizzato con i funghi porcini secchi, lasciate cuocere per 5-6 minuti.

**5** Portate a bollore l'acqua in capace pentola. Appena l'acqua avrà raggiunto il bollore, salatela e mettete a cuocere le mezze maniche integrali, portate a cottura al dente.

**6** Una volta che la pasta sarà arrivata a cottura al dente, scolatela direttamente nel

condimento di funghi e castagne. Aggiungete un mestolo di acqua di cottura della pasta al condimento, nel caso risultasse troppo asciutto.

Saltate e fate amalgamare bene la pasta al condimento per qualche istante.

- 7 Servite con un trito di prezzemolo fresco, una macinata di pepe e, una generosa spolverata di pecorino stagionato grattugiato.