

PRIMI PIATTI

Tagliatelle di castagne ai funghi porcini

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 45 min COTTURA: 15 min COSTO: elevato

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Quando l'autunno entra nel vivo, si cerca sempre un piatto che riscaldi l'atmosfera, ma spesso c'è il timore che la pasta fatta in casa si spezzi in cottura.

Niente paura: le **tagliatelle di castagne ai funghi porcini** sono la risposta ideale per un primo impeccabile. L'impasto rustico unisce sapientemente le farine, garantendo una consistenza che trattiene benissimo la crema del sugo. Partire da una buona [pasta all'uovo lavorata a mano](#) è fondamentale per non sbagliare.

I sapori del bosco offrono infinite varianti: i puristi adorano le tradizionali [Tagliatelle ai funghi porcini](#), mentre per chi preferisce il cucchiaino, una delicata [Vellutata di funghi e patate](#) o un grande [Risotto ai funghi porcini](#) sono scelte vincenti. Nelle serate più

fredde, nulla batte una ricca Polenta con gorgonzola e funghi. Con i giusti passaggi, portare a tavola la magia dell'autunno diventerà facilissimo.

INGREDIENTI PER LE TAGLIATELLE

FARINA DI CASTAGNE 150 gr

FARINA 00 più un po' per la spianatoia -
150 gr

SALE 1 pizzico

UOVA MEDIE 3

INGREDIENTI PER IL CONDIMENTO

FUNGHI PORCINI 500 gr

SPICCHIO DI AGLIO 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola

BURRO opzionale - 30 gr

PREZZEMOLO

SALE

PEPE NERO MACINATO

PREPARA LE TAGLIATELLE DI CASTAGNE AI FUNGHI PORCINI

1 Prepara le farine: Setaccia con cura la farina di castagne e la farina 00 direttamente sulla spianatoia, mescolandole. Crea la classica fontana con un buco largo al centro.

Crea l'impasto: Rompi le uova al centro della fontana, aggiungi un pizzico di sale e sbattile leggermente con una forchetta. Incorpora la farina dai bordi, poco alla volta. Quando l'impasto inizia a prendere consistenza, impasta energicamente con le mani per circa 10 minuti, fino a ottenere un panetto liscio e omogeneo.

Fai riposare la pasta: Avvolgi il panetto nella pellicola trasparente e lascialo riposare in un luogo fresco e asciutto per almeno 30 minuti.

2 Pulisci i porcini: Nel frattempo, dedicati ai funghi. Elimina la parte terrosa del gambo raschiandola delicatamente con il coltellino. Pulisci le cappelle e i gambi con un panno umido o un pennellino. Non lavarli mai sotto l'acqua corrente, altrimenti si inzupperanno!

Taglia i funghi: Affetta i porcini nel senso della lunghezza, mantenendo uno spessore di circa 3-4 millimetri in modo che non si spappolino in cottura.

Prepara il sugo: In una padella capiente, scalda l'olio extravergine d'oliva insieme allo spicchio d'aglio sbucciato e leggermente schiacciato. Quando l'aglio è dorato, rimuovilo e tuffa i porcini nella padella. Cuoci a fiamma vivace per circa 10 minuti, saltandoli delicatamente. Regola di sale e pepe, aggiungi il prezzemolo tritato finemente e, se lo desideri, la noce di burro. Spegni il fuoco e tieni in caldo.

3 Tira la sfoglia: Riprendi il panetto di pasta e stendilo con la macchina per la pasta (o con il matterello) fino a ottenere delle sfoglie di un paio di millimetri di spessore.

Crea le tagliatelle: Infarina leggermente le sfoglie, arrotolale su se stesse e tagliale con un coltello per ricavare delle striscioline larghe circa 7 millimetri. Srotolale subito, forma dei nidi e lasciali riposare su un vassoio infarinato.

4 Cuoci la pasta: Porta a ebollizione abbondante acqua in una pentola, salala e cala le tue tagliatelle di castagne. Cuoceranno in pochissimo tempo (circa 3-4 minuti).

Salta in padella: Scola le tagliatelle al dente, avendo cura di conservare un mestolo di acqua di cottura. Trasferisci la pasta direttamente nella padella con i funghi, accendi il fuoco e salta il tutto per un minuto, aggiungendo un filo d'acqua di cottura per creare una deliziosa crema.

Impiatta: Servi le tagliatelle ben calde, guarnendo i piatti con una spolverata extra di prezzemolo fresco e una macinata di pepe nero.

IDEE ALTERNATIVE

Senza glutine: Sostituire i 150 g di farina 00 con una farina senza glutine specifica per la pasta fresca, bilanciando l'idratazione all'occorrenza.

Senza lattosio: Omettere la noce di burro indicata per la mantecatura finale, oppure sostituirla con una noce di burro chiarificato.

Light / meno calorica: Utilizzare meno olio extravergine d'oliva per saltare i funghi e saltare il passaggio facoltativo dell'aggiunta di burro nel condimento.

Vegetariana o vegana: Il piatto nasce già vegetariano. Per una versione vegana, sostituire le tre uova con acqua tiepida q.b. ed eliminare il burro dal condimento.

Variante "WOW": Completare il piatto prima di servirlo con delle nocciole tostate e tritate grossolanamente, per aggiungere una nota croccante che contrasta con la morbidezza dei funghi.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Trucco per la riuscita sicura: Pulire i funghi raschiando la parte terrosa e passando un panno umido, senza mai lavarli sotto l'acqua corrente altrimenti si inzuppano rovinando la consistenza. Affettarli mantenendo uno spessore di circa 3-4 millimetri fa in modo che non si spappolino durante la cottura in padella.

Lo sfizio in più: Esaltare il profumo del piatto aggiungendo il prezzemolo fresco tritato finemente e una macinata di pepe nero direttamente sui piatti appena prima di servirli in tavola.

L'idea per i bambini: Frullare una parte dei funghi saltati aggiungendo un piccolo mestolo di acqua di cottura, creando una crema omogenea che avvolge la pasta nascondendo la consistenza del fungo intero.

Idea antispreco: Recuperare i ritagli irregolari delle sfoglie avanzate dalla preparazione dei nidi di tagliatelle, facendoli seccare per utilizzarli in seguito come maltagliati dentro zuppe e minestre invernali.

CONSERVAZIONE

Le tagliatelle già condite si conservano per 2 giorni al massimo all'interno di un contenitore ermetico posto in frigorifero; basterà scaldarle dolcemente in padella con un goccio d'acqua.

Essendo preparate con uova fresche, i nidi di pasta cruda possono essere congelati: disponili distanziati su un vassoio nel freezer, e una volta induriti trasferiscili in un sacchetto gelo. Potrai cuocerli tuffandoli direttamente da congelati in acqua bollente.