

PRIMI PIATTI

Maltagliati di castagne con cinghiale e porcini

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* PREPARAZIONE: *25 min* COTTURA: *50 min* COSTO: *elevato*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



Maltagliati di castagne con cinghiale e porcini: un primo piatto impegnativo e sostanzioso. La pasta con farina di castagne ha una nota dolciastra che ben si sposa con il cinghiale ingentilito dalla presenza della panna e dal profumo dei porcini. Un piatto unico pieno di gusto e sapori tipici della maremma toscana!

INGREDIENTI PER LA PASTA

FARINA bianca - 200 gr
FARINA DI CASTAGNE 200 gr
TUORLO D'UOVO 10
ACQUA 2 cucchiai da tavola
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2
cucchiai da tavola
SALE

INGREDIENTI PER RAGÙ DI CINGHIALE

CINGHIALE 400 gr
PANCETTA (TESA) 100 gr
PANNA 150 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
ROSMARINO
AGLIO
SALVIA
TIMO
ALLORO

SALE

PEPE NERO

INGREDIENTI PER I PORCINI

FUNGHI PORCINI 200 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

AGLIO

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Unite le due farine in una ciotola, aggiungete i tuorli d'uova, i 2 cucchiai d'olio e la presa di sale, iniziate ad impastare aggiungendo man mano che serve i cucchiai d'acqua, dovete ottenere un impasto sodo e omogeneo. Lasciate riposare l'impasto per 30 minuti in frigorifero avvolto nella carta pellicola.

Tagliate in piccoli tocchetti il cinghiale e fategli perdere il siero in una padella a fiamma viva, in modo da toglierli il sapore di selvatico.

In una casseruola rosolate l'aglio con l'olio, aggiungete la pancetta, tagliata a julienne, lasciate rosolare per 5 minuti a fiamma viva, aggiungete la polpa di cinghiale, regolate di sale e pepe, lasciate cuocere a fiamma dolce per 15 minuti.



- 2 In un'altra padella con l'olio, rosolate le erbe aromatiche tritate che poi aggiungerete al cinghiale, proseguite la cottura per altri 15 minuti a fiamma dolce.



- 3 Nella padella dove avete rosolato le erbe aromatiche, rosolate con l'olio uno spicchio d'aglio, che poi verrà tolto, aggiungete i porcini, precedentemente mondati e affettati, insaporite di sale e pepe e lasciate rosolare per 10 minuti a fiamma moderata.



4 Passato questo tempo aggiungete anche quest'ultimi al cinghiale, con la panna.



5 Lasciate cuocere per 5 minuti a fiamma dolce, correggendo di sale e pepe, se serve.

Stendete la pasta di castagne fino ad uno spessore di 1,5 mm, arrotolatela su se stessa e tagliate i maltagliati.



- 6 Lessate la pasta appena realizzata in abbondante acqua salata, scolatela e saltatela nel sugo di cinghiale.



- 7 Servite a tavola i maltagliati fumanti, con una spruzzata di pepe di mulinello e prezzemolo tritato.

CONSIGLIO