

PRIMI PIATTI

# Maltagliati di farina di castagne ai funghi

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *molto bassa*    REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



## INGREDIENTI

- 150g di farina di castagne
- 150g di farina bianca
- 2 uova
- sale
- 200g di funghi porcini freschi
- 200g di polpa di zucca
- 1 scalogno
- 1 mazzetto di prezzemolo
- 1dl di olio extra-vergine d'oliva
- 1 mestolino di brodo
- sale e pepe

## PREPARAZIONE

- 1 Preparare la pasta nel robot da cucina con le due farine, le uova e un pizzico di sale e

mettetela a riposare in una terrina per circa 30 minuti coperta con un tovagliolo in un luogo fresco. Stendete la sfoglia e ricavate i maltagliati; distribuiteli sul tagliere e lasciateli asciugare un poco.

Preparate il condimento come segue: lavare la zucca e tagliatela a pezzetti; pulite i funghi e lavateli rapidamente in acqua fredda, asciugateli delicatamente con un canovaccio e tagliateli a fettine.

Versate in una padella antiaderente tre cucchiai di olio e fatevi appassire lo scalogno sbucciato e tritato senza lasciarlo colorire; unite la zucca, fatela rosolare brevemente mescolandola con un cucchiaio di legno, insaporitela con un pizzico di sale e di pepe, versate il brodo e continuate la cottura, a fuoco moderato, per 10-15 minuti circa.

In una padella fate scaldare l'olio rimasto, unite i funghi e fateli rosolare per 2-3 minuti; insaporiteli con un pizzico di sale e di pepe, uniteli alla zucca preparata e cospargete con il prezzemolo lavato e tritato. Nel frattempo far cuocere la pasta in abbondante acqua salata in ebollizione, scolarla al dente, condirla con il ragù di funghi e zucca e servirla ben calda.