

PRIMI PIATTI

Spaghetti alla chitarra impastati col mosto e sugo di porcini

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: elevato REPERIBILITÀ ALIMENTI: difficile



PER IL SUGO AI PORCINI

3 grossi porcini
sedano
carota
cipollotto
pomodorini
1 bicchiere di vino bianco
75 g di pancetta
2 patate bollite
latte q.b. per ammorbidire il purè
prezzemolo
olio extravergine d'oliva
sale
pepe.

PER LA PASTA AL MOSTO

400 g di farina di semola di grano duro
4 tuorli d'uovo
150 g circa di mosto d'uva
sale.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti utilizzati per questa ricetta.



2 Setacciare la farina e impastarla con i tuorli e il mosto.



3 Ne risulterà un panetto molto sodo e liscio.



4 Sendere l'impasto.



5 Poggiare l'impasto sulla chitarra e tagliarla passandoci sopra un mattarello.



6 Lasciar asciugare gli spaghetti per un paio d'ore.



7 Bollire in abbondante acqua salata per pochi minuti.



8 Preparare il sugo ai porcini facendo soffriggere il cipollotto con il sedano e la carota, dopo un minuto aggiungere il pomodoro.

Sfumare col vino bianco e aggiungere la pancetta.





9 Aggiungere i porcini.



10 Unire il prezzemolo a fuoco spento.



11 Frullare le patate bollite con sale e olio d'oliva e sistemarle a specchio nel piatto.





12 Posizionare la pasta al centro dello specchio di patate e decorare con qualche fungo.

