

PRIMI PIATTI

Tagliatelle di castagne con funghi porcini al vino rosso

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Il gusto pieno delle tagliatelle con farina di castagne si lega bene con il sugo a base di porcini, evidente il sapore dato dal vino rosso. Ottimo primo per una cena autunnale.

INGREDIENTI PER IL SUGO

PANCETTA AFFUMICATA 50 gr

FUNGHI PORCINI 200 gr

PARMIGIANO REGGIANO 100 gr

PASSATA DI POMODORO 100 gr

VINO ROSSO 1 bicchiere

CIPOLLE ½

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PEPE NERO

INGREDIENTI PER LE TAGLIATELLE

FARINA DI CASTAGNE 200 gr

FARINA 00 200 gr

SEMOLA 100 gr

UOVA 5

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 1

cucchiaino da tavola

PREPARAZIONE

1 Impastate le farine con le uova, fino ad ottenere un impasto liscio e sodo.

Avvolgetelo nella pellicola e lasciatelo riposare 30 minuti in frigorifero.

Riprendete l'impasto e stendetelo con la sfogliatrice realizzando delle sfoglie dello spessore di un millimetro.

Arrotolate le sfoglie e tagliatele per ricavarne delle tagliatelle che dovrete far asciugare per almeno 30 minuti.



2 Nel frattempo realizzate il sugo: affettate le cipolle e lasciatele rosolare nell'olio per 3 minuti, aggiungete la pancetta e lasciate rosolare per altri 5 minuti.

A questo punto, aggiungete i funghi porcini, precedentemente puliti e affettati, insaporite di sale e pepe.



3 Sfumate con il vino e dopo 5 minuti aggiungete la passata di pomodoro, lasciate cuocere per 15 minuti, a fiamma dolce.





4 Lessate le tagliatelle, scolatele al dente e mantecatele con il sugo appena realizzato.

Servire a tavola con del parmigiano grattugiato.