

PRIMI PIATTI

Tortellini di castagne ripieni di cinghiale e sugo di porcini

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **30 min** COTTURA: **50 min** COSTO: **elevato**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**



La pasta realizzata con farina di castagne ed il cinghiale formano una coppia che funziona molto bene: il dolce della farina di castagne viene smorzato dal gusto forte del cinghiale e viceversa i porcini non fanno altro che profumare ulteriormente il piatto.

TIMO
ALLORO
SALE
PEPE NERO

INGREDIENTI PER SUGO AI PORCINI

FUNGHI PORCINI 200 gr
CACIOCAVALLO fresco - 50 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
AGLIO
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Unite le due farine in una ciotola, mettete 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.

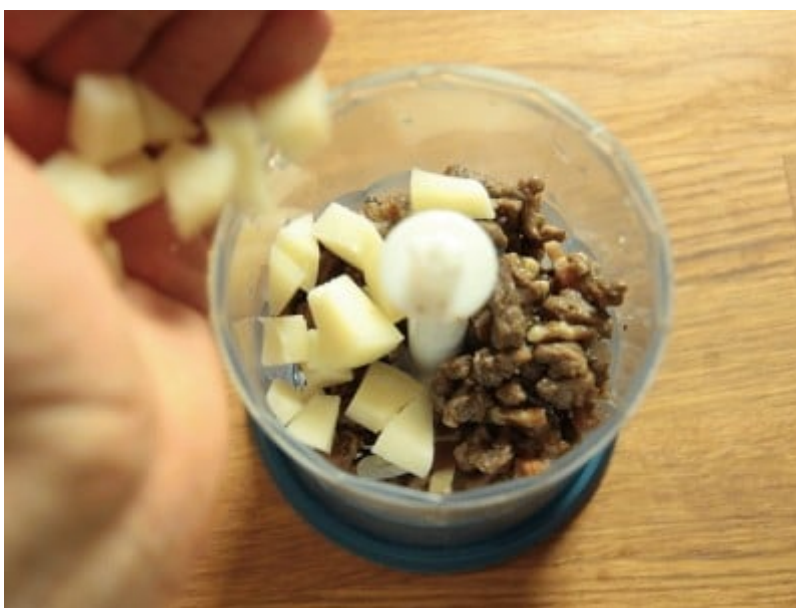
Tagliate in piccoli tocchetti il cinghiale e in una padella fate fare l'acqua al cinghiale, a fiamma viva, in modo da toglierli il sapore di selvatico.

In una casseruola rosolare l'aglio con l'olio, aggiungere 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, poi l'aggiungerete al cinghiale, proseguite la cottura per altri 15 minuti a fiamma dolce, una volta passato questo tempo lasciate raffreddare, il composto.

Con l'aiuto di un frullatore, frullate il ripieno con il caciocavallo.



- 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 Stendete la pasta di castagne fino ad uno spessore di 1,5 mm, ritagliatela in tanti quadri da 3 cm di lato, mettete al centro mezzo cucchiaino di ripieno, di cinghiale, chiudeteli a metà, per ottenere un triangolo, poi ripiegate le due punte facendole combaciare, avendo così i tortellini.



- 5 Lessateli in abbondante acqua salata, scolateli e saltateli nel sugo dei porcini con mezzo mestolo di acqua di cottura, servite a tavola tortellini fumanti, con scaglie di caciocavallo fresco e prezzemolo tritato.