



04 / Porcini

TAGLIATELLE ALLE ERBE AROMATICHE SALTATE CON PORCINI CARAMELLATI AL TIMO

 60 MIN /  MEDIA

Per preparare la pasta fresca, versare la farina 00 e la farina di semola di grano duro su una spianatoia, creando la classica forma a fontana e versare al centro le uova ed i tuorli sbattuti in precedenza. Mescolare con una forchetta partendo dal centro, raccogliendo man a mano la farina.

Ingredienti per 4 persone:

Per le tagliatelle:

400 g farina 00
100 g farina di semola
di grano duro

3 uova intere
4 tuorli d'uovo
25 g olio extra vergine d'oliva
del Garda

4 g timo
4 g rosmarino
4 g salvia

Per la salsa:

400 g porcini testa nera interi
5 g aglio
10 g scalogno
20 g cipolla
10 g zucchero semolato
timo
rosmarino
sale, pepe, q.b.
40 g olio d'oliva extra vergine
20 g burro chiarificato
200 g fondo di vitello

Quando l'impasto sarà maggiormente compatto, lavorare con le mani per alcuni minuti, impastando energicamente e dare all'impasto una forma sferica. Avvolgerlo con pellicola trasparente e lasciarlo riposare a temperatura ambiente, in un luogo fresco lontano da fonti di calore, per circa 2 ore. Intanto è possibile dedicarsi ai funghi porcini, caramellandoli in una padella con lo zucchero, facendo attenzione a non farli attaccare. A parte mondare e lavare la cipolla, lo scalogno, l'aglio, il timo e il rosmarino, aggiungere l'olio d'oliva e il burro e lasciarli rosolare, aggiungendo il fondo di vitello e amalgamando per bene. Cuocere a fuoco lento.

Terminato il tempo di cottura, lasciare intiepidire e poi filtrare il tutto ed unire ai funghi caramellati.

Tornando all'impasto, passato il tempo di riposo necessario, prendere l'impasto e separarne un pezzo; infarinare leggermente il pezzo da passare nella macchina per tirare la pasta e tenere il restante impasto da parte coperto con pellicola. Inserire il primo pezzo nella macchina, passando dallo spessore più grande al penultimo in modo da ottenere lo spessore giusto della sfoglia.

Arrivati al penultimo step della macchina, ripassare nuovamente la striscia di pasta, serviranno infatti due passaggi a questo spessore per tirare bene la sfoglia. Infarinare

leggermente il piano di lavoro con della farina di semola e stendere la prima sfoglia; procedere allo stesso modo con un altro pezzo di impasto, fino a realizzare le varie sfoglie in modo da terminare l'impasto.

Ripiegare uno dei lati più corti di ciascuna sfoglia verso l'interno e poi arrotolare la pasta su sé stessa.

Con un coltello affilato e leggermente infarinato (così da impedire che la lama si appiccichi alla pasta fresca), iniziare a realizzare le tagliatelle, tagliando ad uno spessore di 6,5-7 mm, quindi sollevare ciascun rotolino per realizzare i nidi di tagliatelle, da riporre man mano su una parte del piano di lavoro leggermente infarinato con farina di semola o su un vassoio.

Portare l'acqua a bollore e salare a piacere; cuocere le tagliatelle per 3-4 minuti.

Quindi scolarle direttamente nel condimento con i funghi. Accendere il fuoco basso sotto la padella con il condimento e mescolare gli ingredienti per amalgamarli.

Come conservare le tagliatelle

Consumare subito le tagliatelle o conservarle in frigorifero già cotte per 1 giorno al massimo. In alternativa è possibile congelarle crude. Per la congelazione riporre su un vassoio i nidi di pasta ben distanziati e poi metterli in congelatore per farli indurire un paio d'ore. Quando saranno ben induriti, metterli in sacchetti per il gelo, meglio se già porzionati, e riporli nuovamente in congelatore. Per utilizzarli lessarli ancora congelati in acqua bollente e procedere come da ricetta.

