

Tagliatelle di castagne con carbonara di porcini

Una carbonara alternativa per conquistare anche gli amici che non mangiano carne: usa i porcini con queste tagliatelle fatte in casa.



Come rendere davvero speciale un primo piatto? **Prepara la pasta fatta in casa** e condiscila con un sugo davvero speciale! Proprio come in questa ricetta dove le tagliatelle sono preparate con **farina di castagne e condite con una carbonara di porcini, timo e nocciole sbriciolate**. Provala e non vorrai più farne a meno!

Difficoltà: bassa

Costo: basso

Tempo di preparazione: 40 min.

**Ingredienti
per 1 piatto unico**

Per la pasta

50 g di farina integrale Bio,Logico Despar

50 g di farina di castagne

1 uovo Passo dopo Passo Despar

Per il condimento

200 g di funghi porcini freschi già puliti

1 rametto di timo

1 tuorlo d'uovo Passo dopo Passo Despar

5 g di ricotta affumicata grattugiata

1 cucchiaio di nocciole tritate Bio,Logico Despar

Mezzo spicchio di aglio

1 cucchiaio di olio extra vergine di oliva Bio,Logico Despar

1 pizzico di sale marino integrale e di pepe nero

Procedimento:

1. In una ciotola miscela le farine e creando un incavo unisci l'uovo. Impasta per 5 minuti e fai riposare il composto per mezz'ora, avvolto da pellicola.
2. Taglia i gambi e le cappelle dei funghi a fette abbastanza spesse, trasferiscili in una padella antiaderente con aglio, olio, timo e sale. Cuoci a fiamma dolce per non più di dieci minuti. Alla fine, elimina l'aglio.
3. Con il matterello o una sfogliatrice per la pasta, inizia a tirare l'impasto fino a ottenere una sfoglia omogenea e sottile. Spolvera la sfoglia con la farina per agevolare il passaggio nella macchinetta o perché non attacchi al matterello. Arrotola poi su se stessa la sfoglia tenendo la

chiusura verso l'alto e tagliala con un coltello per ricavare le tagliatelle (larghezza circa 6/8 mm). Srotola le tagliatelle ottenute, crea un nido aiutandoti con le dita delle mani e adagialo sulla spianatoia leggermente infarinata. Prosegui fino a terminare tutto l'impasto (questa operazione dovrà essere piuttosto veloce per evitare che si secchi). Cuoci in acqua bollente leggermente salata per circa 5 minuti.

4. Sbatti energicamente il tuorlo d'uovo con la ricotta. Quando sono cotte, trasferiscile nella padella dei porcini e saltale velocemente per 2 minuti a fuoco vivo. Una volta fuori dal fuoco, aggiungi la salsina di tuorlo e ricotta. Amalgama bene. Completa con una generosa macinata di pepe e le nocciole tritate.