



Ricetta N. RE000902

Registrata in data 21 Dic 2016 alle ore 17:23

da FULVIO PAPAGALLO

Tagliatelle al cacao con porcini e nocciole su fonduta di cacioricotta cilentana

Questa ricetta abbina il profumo delle tagliatelle al cacao con il gusto della cacioricotta cilentana (presido Slow food), il tutto insaporito dal sapore unico dei funghi porcini e dal croccante delle nocciole, un trionfo di sapori ed odori che insieme trasmettono un gusto deciso ma equilibrato al palato.

Tempo di preparazione: 30 minuti

Ingredienti per 2 persone

Per le tagliatelle

160 g di farina 00

n. 2 uova medie freschissime

n. 2 cucchiaini di cacao amaro

Un pizzico di sale.

Per il condimento

50 g cacioricotta cilentana grattugiata

100 ml panna da cucina

100 g funghi porcini a cubetti

n. 4 nocciole

n. 1 spicchio di aglio

50 ml vino brandy

100 ml olio extravergine di oliva

sale e pepe q.b.

fiori eduli q.b.

Preparazione

Iniziamo preparando le tagliatelle: in una ciotola versare la farina 00, il cacao, le uova, un pizzico di sale ed iniziare ad impastare fino ad ottenere un composto liscio e compatto. Avvolgere con della pellicola e conservare in frigo per circa 15 minuti.

Lavare bene i funghi, asciugarli e tagliarli a cubetti. Tritare finemente uno spicchio d'aglio e far rosolare in padella con l'olio extravergine d'oliva, aggiungere i funghi e far cuocere ed infine sfumare con il brandy. Versare la panna in un pentolino con un pizzico di sale e pepe nero, appena raggiunge il bollore, spegnere ed aggiungere la cacioricotta, amalgamare bene e filtrare per ottenere una salsa vellutata.

Prendere il panetto di pasta messo in frigo in precedenza e con la macchina sfogliatrice fare delle sfoglie sottili, passare nello stampo adatto per formare le tagliatelle e fare dei nidi di pasta.

In una pentola far bollire dell'acqua salata al punto giusto, mettere a cuocere le tagliatelle al cacao per circa 2 minuti, scolare e versare nella padella con i funghi porcini, mantecare per circa 1 minuto.

Comporre il piatto usando un fondino: versare la vellutata di cacioricotta, la pasta a nido ed infine le nocciole sbriciolate e dei fiori eduli.

Vino consigliato

Vajra-Langhe Doc Nebbiolo 2015