



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

DANTE

Scrivi a ricettedifamiglia@oliodante.com
e chiedi un consiglio allo chef di Olio Dante

PAPPARDELLE CON FARINA INTEGRALE CON CREMA DI ZUCCA PORCINI E NOCI

blog.giallozafferano.it/ricettedimarina/



Ingredienti (per 4 persone):

Per la pasta:

160 g di semola rimacinata

160 g di farina integrale

1/2 bicchiere di acqua

1 pizzico di sale

Per la crema di zucca:

800 g di zucca

1 porcino fresco

Olio Extravergine di Oliva (io Olio Dante)

1 spicchio di aglio

3-4 noci

peperoncino piccante

100 g di taleggio

Preparazione:

In una ciotola mescolare le due farine con il sale e aggiungere l'acqua un po' alla volta. Impastare con le mani, fino ad ottenere una palla di pasta liscia ed elastica. La quantità di acqua è indicativa, dipende dalla farina quanta ne assorbe, se l'impasto dovesse risultare troppo morbido aggiungere un po' di farina. Lasciar riposare la pasta fresca coperta per una mezz'ora. Stendere la pasta e ricavare le pappardelle. Preparare il sugo: eliminare la scorza della zucca e tagliarla a dadini. Far rosolare uno spicchio di aglio in una padella con l'olio, aggiungere la zucca, un pizzico di sale e far cucinare a fiamma bassa. Cotta la zucca, frullarla con un frullatore ad immersione. Tagliare il porcino a fettine, farlo cuocere in un padellino con un filo di olio per qualche minuto ed aggiungerlo alla crema di zucca. Aggiungere infine il taleggio tagliato a pezzetti e farlo sciogliere nella crema. Rompere le noci e tritare grossolanamente i gherigli. Metterli a parte. Cuocere la pasta in





PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

DANTE

*Scrivi a ricettedifamiglia@oliodante.com
e chiedi un consiglio allo chef di Olio Dante*

abbondante acqua salata, colarla e metterla nella padella con la crema di zucca. Aggiungere un po' di peperoncino se piace. Amalgamare bene e delicatamente. Mettere nei piatti e decorare con qualche gheriglio di noce. Servire subito.

