



CASERECCE INTEGRALI AUTUNNALI

lacucinadinonnapapera.blogspot.it



Ingredienti:

350 g di caserecce integrali
100 g di funghi porcini
2 castagne crude pelate
100 g di zucca gialla
50 g di robiola
5 noci sgusciate
1 mela renetta
6 cucchiaini di Olio Extravergine di Oliva (Dante)
300 g di brodo vegetale
Sale

Preparazione:

Pulite la zucca e tagliatela a dadini piccoli. Spezzettate le castagne sbucciate. Pulite i funghi (se freschi) e tagliateli a pezzi (se congelati utilizzateli così come sono senza scongelarli prima). Sbucciate la mela, privatela del torsolo e tagliatela a pezzetti. Tritate i gherigli di noce. Nella pentola a pressione mettete 4 cucchiaini di acqua con le castagne tritate e la zucca a cubetti. Fate riscaldare senza coperchio per alcuni minuti. Aggiungete i funghi, la mela tagliata a cubetti e il brodo vegetale. Chiudete la pentola e portatela al sibilo. Da questo momento calcolate 8 minuti di cottura. Cuocete le caserecce in acqua salata per 8 minuti. Nel frattempo scaricate la pentola a pressione dal vapore e apritela. Con il frullatore ad immersione frullate il composto fino ad ottenere una crema rustica. Fate asciugare la crema (se serve) a pentola scoperta. Aggiungete alla crema la robiola e i gherigli di noci tritati. Mettete l'olio e mescolate. Scolate la pasta e conditela con la crema autunnale. Servite con parmigiano a piacere.