



## CASERECCE INTEGRALI AUTUNNALI

lacucinadinonnapapera.blogspot.it



### Ingredienti:

350 g di casarecce 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 casarecce 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.