MOSCARDINI in UMIDO con PASTA di PISELLI

INGREDIENTI (4 Pax.)

- Piselli secchi * 250 gr.
- Moscardini 400 gr.
- Passata di pomodoro 500 ml.
- Farina 00 30 gr.
- 2 uova fresche
- Mezza cipolla
- Olio di oliva
- 2 rametti di timo fresco
- 1 peperoncino secco
- Burro 30 gr
- Sale e pepe

**in alternativa si può direttamente usare la farina di piselli.*

1

Per ottenere la farina di piselli frullare i piselli secchi in un mixer.

Setacciare la farina e frullare nuovamente i residui grossolani di piselli.

Ripetere l'operazione fino ad ottenere circa 170 gr di farina.

I residui possono essere utilizzati in una minestra di verdure.

2

Impastare la farina di piselli con 30 gr di farina 00 (o quanto serve per raggiungere 200 gr totali) e due uova intere.

Avvolgere l'impasto con della pellicola alimentare e lasciar riposare in frigo per un'ora.

Pulire i moscardini e tagliarli a pezzetti grossolanamente.

In una pentola soffriggere mezza cipolla, tagliata finemente, con un rametto di timo fresco ed un peperoncino piccante secco.

3

Aggiungere al soffritto i moscardini e rosolarle per un paio di minuti.

Aggiungere la passata di pomodoro, un pizzico di sale e una macinata di pepe.

Coprire con un coperchio e far cuocere a fuoco moderato per 40 minuti.

Tirare la pasta in fogli sottili e ricavare le tagliatelle.

Se lavorate a mano è sufficiente infarinare leggermente i fogli di pasta, arrotolarla e con un coltello affilato tagliare tante rondelle di 5 millimetri che srotolati formeranno le tagliatelle.

4

Dopo 40 minuti di cottura, spegnere i moscardini e lasciar raffreddare il sugo.*

Portare a bollore una pentola d'acqua, quindi salare con una presa di sale grosso e tuffare le tagliatelle.

Cuocere per circa 3/4 minuti secondo lo spessore della tagliatella.

Accendere il fuoco e riportare in temperatura i moscardini.

** Il sugo con i moscardini, se lasciato raffreddare e riscaldato prima del consumo, diventa molto più buono.*

5

Quando la pasta è quasi a cottura, scigliere una noce di burro con un rametto di timo fresco, in una padella capiente.

Scolare la pasta di piselli e ripassarla velocemente nella padella con il burro e il timo.

Completare con una generosa macinata di pepe.

6

I classici sapori dei moscardini e piselli in umido in una forma nuova e appagante.

Puoi servire.

I moscardini come base e sopra un nido di tagliatelle di piselli profumate al timo e pepe.

BUON APPETITO

Ricette Orizzontali

www.RicetteOrizzontali.it

ricetteorizzontali

www.RicetteOrizzontali.it