

Pasta di grano duro Timilia con crema di zucca e porcini

Ingredienti per 4/6 persone:

600 g di zucca

2 uova

300 g di funghi porcini (in alternativa sono adatti anche i finferli)

2 spicchi di aglio

450 g di farina grano duro Timilia

prezzemolo q.b.

4 bicchieri d'acqua

sale q.b.

Olio extravergine d'oliva q.b.

pecorino a scaglie

tempo di preparazione: 30-45 minuti

tempo di cottura: 25 minuti

Fate scaldare in una padella antiaderente olio e aglio, versatevi la zucca tagliata a cubetti e due bicchieri d'acqua, coprite e fate andare a fuoco medio per dieci minuti. Pulite i funghi con uno straccetto umido e tagliateli a pezzetti. Come per la zucca, passateli in padella con olio, aglio e un po' di prezzemolo per dieci minuti con due bicchieri d'acqua.

Mettete a fontana quasi tutta la farina con le uova al centro, aggiungete tre pizzichi di sale e impastate, a mano o con l'impastatore, fino a ottenere una massa elastica e soda. Fatela riposare almeno 30 minuti in frigo. Frullate la zucca e lasciatela in una ciotola al caldo; prendete i funghi e trasferite anch'essi in una ciotola al caldo. Tagliate dei pezzetti di pasta e stendetela con un mattarello aiutandovi con la farina rimasta; ponete le strisce ottenute su uno strofinaccio infarinato; arrotolatele con delicatezza e con un coltello infarinato tagliate delle tagliatelle larghe circa 1 cm e mezzo, che poi srotolerete con delicatezza, riponendole poi su un canovaccio.

Portate a bollore l'acqua salata, immergete le tagliatelle e cuocetele al dente. Preparate i piatti da servire accanto alle ciotole con la zucca e i funghi, scolate la pasta, aggiungendo subito un filo d'olio perché non si attacchi; poi prendetene un po' con la forchetta, immergetela nella salsa di zucca e adagiatela a forma di nido sul piatto (4 nidi per piatto). Sopra distribuite i funghi con il loro sugo e servite caldo, a piacere con un po' di pecorino a scaglie. Veramente irresistibili.