



PASTA

Maltagliati ai funghi



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE

15 MIN



TEMPO DI COTTURA

30 MIN



CALORIE

480K

NOTE

INGREDIENTI

320 g di Maltagliati

400 g di Funghi misti

200 g di Salsa di pomodoro

1 cucchiaio di Concentrato di pomodoro

1 Cipolla bianca

10 cl di Vino bianco

200 ml di Brodo vegetale

4 cucchiaini di Olio extravergine di oliva

Sale

Pepe

Preparazione

- Mondate i funghi e tagliateli a pezzetti.
- Tritate la cipolla e fatela soffriggere in una padella antiaderente (tipo saltapasta) con l'olio, a fiamma bassa, per circa 5 minuti.

- Aggiungete i funghi, alzate la fiamma e fateli insaporire 2-3 minuti, poi sfumate con il vino.
- Sciogliete il concentrato in poco brodo, unitelo ai funghi e fate andare per un paio di minuti.
- Aggiungete ora la salsa di pomodoro, un pizzico di sale e di pepe e continuate la cottura per circa 20 minuti a fiamma moderata. Ogni tanto versate il brodo caldo avanzato, poco alla volta, finché i funghi saranno cotti; il sugo dovrà restare sempre piuttosto liquido, nel caso aggiungete ogni tanto poca acqua calda. Regolate di sale, spegnete e tenete in caldo.
- Intanto lessate i maltagliati in abbondante acqua leggermente salata.
- Scolate i maltagliati bene al dente, trasferiteli nella padella con il sugo e fateli insaporire per pochi istanti a fiamma vivace. Serviteli subito.

Carla Marchetti

I consigli di Carla

- Pulire i funghi freschi (porcini e simili) è semplice ma deve essere fatto in modo corretto. Ogni fungo va pulito individualmente, non va messo sotto acqua corrente e nemmeno immerso in acqua, perché si impregnerebbe e perderebbe il suo sapore. Prima di tutto si taglia via lo strato sottile che era a contatto diretto con la terra; il gambo va poi strofinato con un telo umido, senza insistere troppo. Il cappello si pulisce nello stesso modo, con attenzione particolare alla parte inferiore, spugnosa e delicata; se fosse eccessivamente sciupata eliminatela. Si ruota poi il gambo staccandolo dal cappello e si tagliano della misura che serve per la ricetta.