

Tagliatelle paglia e fieno con ragù di finferli e speck

Categoria: Portate - Paste Asciutte



Informazioni Generali

Preparazione: 20 min	Cottura: 30 min	Dosi per: 4 persone
Costo: Medio	Difficoltà: Bassa	



Le tagliatelle paglia e fieno al ragù di finferli e speck sono un primo piatto con ingredienti tutti tirolesi: i finferli, o gallinacci, sono funghi tipici di quella zona, e si trovano nella tarda estate e all'inizio della stagione autunnale, mentre lo speck è il vanto dell'Alto Adige.

Le tagliatelle paglia e fieno al ragù di finferli e speck hanno un sapore delicato; se preferite una versione più light potete evitare di aggiungere la panna.

Ingredienti per il ragù'

>> Aglio 1 spicchio	>> Funghi Finferli 250 gr	>> Sale q.b.
>> Burro 20 gr	>> Olio di oliva 3 cucchiari	>> Speck 80 gr (tagliato in un' unica fetta)
>> Cipolle mezza	>> Panna da cucina (o fresca) 200 ml	>> Vino bianco mezzo bicchiere

Per la pasta

>> Pasta tagliatelle paglia e fieno 300 gr
--

...per guarnire

>> Prezzemolo 4 ciuffetti

Preparazione



Per la realizzazione delle tagliatelle paglia e fieno con ragù di finferli e speck, iniziate dalla preparazione del ragù: lavate delicatamente i funghi finferli sotto l'acqua corrente (1) (si consiglia di compiere velocemente questa operazione, poiché i finferli assorbono l'acqua con grande facilità; se non sono troppo sporchi di terra sarà sufficiente usare un panno umido). Scolateli molto bene (se necessario, tamponateli delicatamente con un panno da cucina) e tagliateli finemente (2). Tritate la cipolla e fatela imbiondire nel burro, a fuoco dolce, per qualche minuto (3);



aggiungete l'aglio schiacciato (4) e, se necessario, un po' d'acqua (5) per non far annerire la cipolla. A questo punto unite i finferli (6), sfumate con il vino bianco, quindi fate cuocere il tutto a fuoco medio per circa 15 minuti, o fino alla completa evaporazione del vino.



Preparate ora lo speck: tagliatelo a cubetti (7), frullatene una metà con un mixer (8), o un piccolo frullatore, e aggiungetela ai funghi in cottura (9).



Fate saltare in una padella antiaderente il restante speck, a dadini, per renderlo croccante (10), quindi aggiungetelo al ragù in preparazione, cuocendo il tutto per altri 10 minuti circa (11). Verso fine cottura, unite la panna (12), mescolate bene e aggiustate di sale e pepe.



Lessate in abbondante acqua salata le tagliatelle paglia e fieno (13); quando saranno al dente, scolatele e conditele con il ragù ottenuto (14) (se risultassero troppo asciutte, potete ammorbidire il tutto con qualche cucchiaino di acqua di cottura). Le tagliatelle paglia e fieno con ragù di finferli e speck sono pronte: servitele immediatamente, decorando il piatto da portata con un ciuffo, o un trito, di prezzemolo.

Conservazione

Conservate le tagliatelle paglia e fieno con ragù di finferli e speck in un contenitore ermetico, in frigorifero, per un giorno al massimo.

Consiglio

Se non trovate i finferli (gallinacci) o non ne avete a sufficienza, potete preparare questo ragù anche con altri funghi, come i porcini o i chiodini.