



Maltagliati d'autunno



Ingredienti per 4 persone

200 g	Farina tipo 0	120 ml	Panna fresca liquida
100 g	Farina di farro integrale	60 ml	Olio Extravergine di Oliva
n° 2	Uova intere e 2 tuorli	120 g	Cipollotto mondato e tagliato ad anelli
n° 2	Cucchiaini di trito prezzemolo e aglio	n° 1	Peperoncino rosso tagliato ad anelli
n° 2	Bustine di zafferano	n° 1	Scalogno mondato e tritato finemente
n° 1	Presca di stimmi di zafferano	q.b.	Foglioline di timo fresco q.b.
600 g	Funghi porcini piccoli già mondati	n° 1	Mestolo di brodo bollente
600 g	Funghi galletti già mondati	q.b.	Sale fino q.b.

Preparazione

1. Impastare a lungo le due farine con al centro le uova, i tuorli, metà del trito, un pizzico di sale e lo zafferano in polvere, fino ad ottenere un panetto elastico ed omogeneo; avvolgerlo in pellicola e lasciarlo riposare mezz'ora.
2. Stendere il panetto allo spessore di 3 mm e tagliare dei maltagliati, da stendere ad asciugare su un vassoio infarinato.
3. Al momento di servire, lessarli in acqua bollente salata e scolarli direttamente nel tegame del condimento.

Per la salsa

1. Rosolare nell'olio caldo lo scalogno, il cipollotto ed il peperoncino, poi unire i porcini ed i galletti eventualmente tagliati, lasciare che prendano colore, bagnare con il brodo e cuocere una decina di minuti, aggiungendo alla fine la panna e lo zafferano in stimmi.
2. Mantecare a lungo i maltagliati lessati nel tegame della salsa, completando il tutto con il trito aromatico rimasto e le foglioline di timo fresco.
3. Impiattare e servire subito questo gustoso primo piatto ai sapori dell'autunno.