

# **TAGLIOLINI ALL'ERBA AGLINA CON PORCINI SU LETTO DI SPINACI SALTATI**



*Questa ricetta è partita da un'idea della mia amica Marina C., che come me è appassionata di moto e di buon cibo. Mi sono permessa di dare un tocco personale al piatto che mi ha suggerito inizialmente preparando dei tagliolini all'erba aglina e creando una crema con i gambi dei porcini.*

*In casa abbiamo*

*letteralmente leccato i piatti, e sono sicura che a casa vostra riscuoteranno lo stesso successo.*

*Buon viaggio in cucina...*

## **DOSI PER 6 PERSONE**

Preparazione 1 ora + 30 minuti di riposo della pasta

Cottura 35 minuti

Difficoltà: media

Categoria: primi/farina

## **INGREDIENTI**

- ✓ 600 gr farina"0"
- ✓ 6 uova
- ✓ 50 gr erba aglina
- ✓ 300 gr funghi porcini freschi (o 400 gr surgelati)
- ✓ 500 gr spinaci freschi
- ✓ 150 ml latte intero
- ✓ 100 ml panna fresca
- ✓ 1 dl brodo vegetale caldo
- ✓ 3 rametti di timo fresco
- ✓ Olio extravergine di oliva
- ✓ Sale
- ✓ Pepe bianco

## **PROCEDIMENTO**

Lavate l'erba aglina e tamponatela molto bene per asciugarla, poi tritatela finemente a coltello (non usate il mixer perché perde l'aroma di aglio e prende quello di erba tagliata, oltre al fatto che essendo molto fibrosa non si trita bene).

Su una spianatoia mettete la farina e datele la forma di una fontana al centro della quale metterete le uova e l'erba aglina tritata. Impastate creando un composto liscio, fatene una palla e mettetela a riposare in un sacchetto di plastica (quelli da freezer vanno benissimo) per 30 minuti.

Nel frattempo pulite molto delicatamente i porcini, usando un coltellino per grattare via la terra dai gambi e un po' di carta assorbente bagnata per pulire le cappelle. Separate i gambi dalle cappelle, tagliate a dadini i primi e a fette le seconde. In una padellina cuocete le fette di cappelle con 3 cucchiaini di olio per un paio di minuti, poi unite 3 cucchiaini di brodo e proseguite la cottura per altri 5 minuti, regolate di sale e pepe. In un'altra padella mettete 4 cucchiaini di olio e i rametti di timo, cuocete i pezzetti di gambi per 15 minuti unendo di tanto in tanto alcuni cucchiaini di brodo caldo, infine unite il latte e proseguite la cottura per ulteriori 5 minuti.

Dopo il tempo di riposo tirate la sfoglia, lasciatela asciugare un poco e create i tagliolini.

Frullate i gambi cotti, incorporate la panna fresca, regolate di sale e pepe e diluite con qualche cucchiaino di brodo se la crema formatasi dovesse essere troppo densa.

Lavate gli spinaci eliminando i gambi, sgocciolateli bene e saltateli in una padella con un poco di olio finché saranno appassiti, poi salateli.

Lessate i tagliolini in abbondante acqua bollente salata addizionata con un cucchiaino di olio, scolateli e saltateli nella crema di gambi scaldata, mantecando il tutto.

Su ogni piatto mettete alcune forchettate di spinaci, i tagliolini conditi con la crema di gambi e completate con alcune fette di cappella di porcino.

E siamo pronti in tavola!

## **NOTE**

- **SOSTITUIRE L'ERBA AGLINA** con dell'erba cipollina, oppure mettete a cuocere coi gambi e con le cappelle uno spicchio d'aglio sbucciato e tagliato a metà. La semente si trova nei vivai, potreste quindi seminarla in un vaso da mettere sul balcone.
- **CONSIGLIO:** potete preparare i tagliolini, anche in quantità maggiore, e congelarli, in modo da averli subito pronti all'uso.



Con questa ricetta partecipo al contest dedicato ai funghi porcini e tartufi indetto da semplicementebuono.blogspot.it in collaborazione con [www.ipiaceridelgusto.it](http://www.ipiaceridelgusto.it). Potete vedere tutte le informazioni a questo link

<http://semplicebuono.blogspot.it/2012/09/passeggiando-nel-bosco-fino-tavola-il.html>

[WWW.VIAGGIANDOINCUCINA.COM](http://WWW.VIAGGIANDOINCUCINA.COM)  
[WWW.FACEBOOK.COM/VIAGGIANDOINCUCINA](http://WWW.FACEBOOK.COM/VIAGGIANDOINCUCINA)

[BARBARA@VIAGGIANDOINCUCINA.COM](mailto:BARBARA@VIAGGIANDOINCUCINA.COM)