

SPAGHETTO ALLA CHITARRA CON PORCINI TRIFOLATI POLVERE DI CASTAGNA SU BATTUTA DI FASSONA

INGREDIENTI (per 4 persone)

- 2 uova freschissima
- 100 gr di farina 00
- 100 gr di semola rimacinata
- 400 gr di scamone di manzo di Fassona
- 3 porcini medio-grandi
- 1 spicchio d'aglio
- 4 rametti di timo fresco
- 8 castagne
- olio EVO
- sale/pepe q.b.



PREPARAZIONE

Per prima cosa, procedete con la preparazione della pasta, che potrete realizzare a mano o con l'ausilio di una planetaria munita di gancio. Disponete le farine sul fondo "a fontana", aggiungete un cucchiaino di sale, aggiungete le uova, rompendole leggermente con una forchetta. Iniziate a impastare, sino a ottenere una palla liscia e omogenea. Lasciarla riposare per circa mezz'ora in frigo in un foglio di pellicola.

Dopodiché, tirate la pasta con il mattarello o l'impastatrice e realizzate gli spaghetti alla chitarra, con l'apposito strumento.

Procedete alla lessatura delle castagne. Io mi facilito nell'operazione, preparandole con il microonde: incidete ciascuna castagna con un taglietto orizzontale sulla superficie e riponetele in una ciotola; riempite d'acqua un'altra ciotola e riponete entrambi i contenitori nel forno microonde. Azionate alla massima potenza e fate andare per 6 minuti. Riponete le castagne in un sacchetto di carta chiuso per 5 minuti e poi sgusciatele. Quando le castagne saranno raffreddate completamente, tritatele con il cutter da cucina.

Pulite e rifinite lo scamone, eliminando tutte le tracce di grasso. Battetelo al coltello, procedendo come segue: tagliate la carne con uno spessore di circa un centimetro, seguendo perpendicolarmente la direzione delle sue fibre interne. Raggruppate le fette ottenute e riducetele di dimensione, tagliandole dall'altro lato e ottenendo, prima delle listarelle e poi tanti piccoli quadratini regolari. Passate infine alla battitura utilizzando una mannaia o un comune coltello trinciante ben affilato. Condite la carne, massaggiandola con olio EVO, sale e pepe e sbriciolandovi due rametti di timo fresco. È fondamentale procedere sempre prima con l'olio per proteggere la carne e consentirle di mantenere il suo bel colore naturale.

Pulite i funghi porcini eliminando la terra con un pennellino apposito o con un foglio di carta da cucina. Eliminate gli eccessi di terra e filamenti dai gambi, aiutandovi con uno spelucchino. Separate delicatamente le teste dai gambi e tagliate questi ultimi a cubetti regolari della dimensione di un cm. Prendete le teste e tagliatele per il lungo a lamelle piuttosto sottili. Tenete da parte 12 lamelle che non cuocerete e che utilizzerete in ultimo per rifinire il piatto. Passate alla trifolatura dei funghi: in una padella di alluminio lasciate scaldare un filo d'olio in cui aggiungerete l'aglio



mangiaredadio

schacciato (precedentemente pulito e privato del germoglio) e il timo; quando l'olio sarà caldo e comincerà a sfrigolare, aggiungete i funghi e saltateli velocemente.

Nel frattempo, cuocete le tagliatelle in abbondante acqua bollente salata. Scolatele al dente e fatele saltare nei funghi trifolati. Aggiungete la polvere di castagna e mantecate con un mestolo di acqua di cottura.

Con l'ausilio di un coppapasta circolare, riponete sul fondo della fondina una base di tartare di Fassona cruda. Adagiatevi sopra una porzione di tagliatelle e completate con le lamelle di testa di porcino.