

Pizzoccheri con finferli e salvia *(Primi piatti asciutti)*



Preparazione

Preparare i pizzoccheri unendo le farine, un pizzico di sale e l'acqua. Impastate per bene fino ad ottenere una palle consistente. Con una pastaiola tirate quanta pasta vi serve e stendetela su un piano di lavoro pulito e infarinato. Tagliate le "tagliatelle" con una rotella tentando di essere più regolari possibile. Mettete a bollire una pentola d'acqua.

A parte pulire e tagliare in quarti i finferli, poi rosolarli in padella con un filo di olio. Spellare la patate e tagliarla a dadolata grossa, poi sbollentarla in acqua salata per qualche minuto. Mescolare il tuorlo d'uovo con la panna e un pò di valtellina grattugiato, sale e pepe. Poi versare la crema ottenuta sui funghi. In un tegamino sciogliere il burro e far rosolare aglio e salvia. Cuocere i pizzoccheri e saltarli in padella con i funghi e la crema d'uovo. Aggiungere le patate. Servire condendo con il burro fuso aromatizzato, qualche foglia di salvia rosolata e una grattata di valtellina.

Consigli

I finferli - noti generalmente anche con il nome di gallinacci - sono dei funghi perfetti per questo piatto: se preferiste qualcos'altro, o se non li trovaste, potreste provare a preparare i pizzoccheri con dei porcini.

Curiosità

Per preparare dei pizzoccheri perfetti, dovete usare dell'ottima farina di grano saraceno: e il segreto per renderli ancor più gustosi, è usare del formaggio Casera.

Informazioni

Preparazione 60 minuti

Cottura 20 minuti

Dosi per 4 persone

Difficoltà Difficile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Farina di grano saraceno 400 grammi

Farina "00" 100 grammi

Acqua 250 millilitri

Sale

Finferli 200 grammi

Patate (2 patate)

Uova 1 unità

Panna da cucina 100 millilitri

Formaggio 100 grammi (tipo valtellina)

Aglio 1 spicchio

Burro 50 grammi

Salvia