

VareseNews

Maltagliati di castagne al ragù di cinghiale

Pubblicato: Venerdì 3 Novembre 2006

Il freddo è alle porte e sulla tavola, magari al fianco di un caminetto acceso, fanno il loro ingresso i piatti "caldi" di stagione. Via libera dunque a cibi forti e "impegnativi" come brasati, risotti, polente e paste al forno. Ma se non siete convinti e volete qualcosa di più originale VareseGnam vi propone la ricetta dei "**Maltagliati di farina di castagne al ragù di cinghiale**", un piatto raccontato, passo a passo, da **Tommaso Cannatelli**, lo chef della **Cascina Diodona di Malnate**.

Per le tagliatelle:

500 grammi di farina bianca
150 grammi di farina di castagne
10 rossi d'uovo
un pizzico di sale
1 cucchiaio d'olio d'oliva

Impastare le due farine con le uova, il sale e l'olio. Far riposare l'impasto per circa mezz'ora e poi stenderlo fino a renderlo molto sottile. Con una rondella e un coltello tagliare delle listarelle dello spessore di un centimetro e mezzo.

Per il sugo:

50 grammi di polpa di cinghiale
Vino rosso
Qualche foglia di alloro
2 bacche di ginepro
chiodi di garofano

Far marinare per 24 ore nel vino rosso (è consigliato un dolcetto d'Alba o un barolo) la polpa di cinghiale. Preparare in una casseruola un soffritto di cipolle e sedano nel quale andrà rosolata la carne marinata. Aggiungere mezzo cucchiaio di farina e mezzo bicchiere di vino rosso.

Preparazione:

Cuocere i maltagliati in acqua salata e condire abbondantemente con il ragù di cinghiale.

Vuoi ricevere la newsletter di Varese Gnam?

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it