

Paglia e fieno con carni miste e funghi



- Difficoltà: **bassa**
- Preparazione: **20 min**
- Cottura: **30 min**
- Dosi per: **4 persone**
- Costo: **medio**

Presentazione

Se volete un piatto dal gusto rustico e genuino, ecco una ricetta che vi farà ritrovare i colori e i sapori dell'autunno: le tagliatelle paglia e fieno con carni miste e funghi! Si tratta di un primo piatto sostanzioso molto ricco e stuzzicante, il cui gusto saprà conquistarvi al primo assaggio. Il saporito ragù di carni miste è infatti arricchito dalla presenza di buonissimi funghi porcini freschi che creano uno squisito e sfizioso condimento; come vedrete, questo binomio di carne e funghi risulterà essere perfetto con le tagliatelle paglia e fieno, tipo di pasta fresca e morbida. Non vi resta altro che mettervi ai fornelli e assaporare la bontà di questo piatto!

Ingredienti per la pasta

Paglia e Fieno all'uovo 250 g

per il condimento

Carne bovina 100 g

Carne di suino 100 g

Pollo 100 g

Salsiccia 100 g

Tacchino 100 g
Funghi porcini freschi 350 g
Peperoncino fresco 1
Cipolle 1 piccola 30 g
Sedano 1 costa 30 g
Carote 1 piccola 30 g
Aglio 1 spicchio
Vino bianco (1 bicchiere) 60 ml
Sale 2 g
Pepe macinato 2 g
Rosmarino 2 rametti
Alloro 2 foglie
Salvia 5 foglie
Pomodori ramato 150 g
Pomodori ciliegino 150 g
Olio di oliva q.b

Preparazione



Per preparare le tagliatelle paglia e fieno con carni miste e funghi incominciate ad incidere la salsiccia, poi eliminate il budello e tiratelo via delicatamente con le mani. Sbriciolate la salsiccia (1) e successivamente tagliate la carne di suino (2), di bovino, di pollo e di tacchino a piccoli cubetti. Con un coltello tritate finemente le foglie di salvia e di rosmarino (3), dopodichè tagliate il peperoncino ed eliminate i semini interni.



Prendete tutti i pomodorini e lavateli bene sotto acqua fresca corrente; quindi riduceteli a cubetti (4). Una volta tagliati, metteteli da parte e procedete alla pulizia dei funghi: con un coltellino affilato dalla lama liscia cominciate a eliminare la parte terrosa sul gambo, raschiandolo con delicatezza fino ad eliminare qualsiasi traccia di terra (5). Se i funghi sono abbastanza puliti,

eliminate i pochi residui di terra con un pennello oppure con un panno di cotone (6) (se invece sono ancora molto sporchi, passateli velocemente sotto un getto di acqua corrente fredda).



Terminata la pulizia, tagliate i funghi interi nel senso della lunghezza (7) e mettete da parte. Con un coltello tagliate a rondelle il sedano, la carota e la cipolla (8), ponete tutto in un mixer e tritateli (9). Ora che avete tutto pronto, dedicatevi al ragù.



In una pentola antiaderente versate un filo d'olio d'oliva e fate cuocere per circa 5 minuti il trito di verdure che avete ottenuto (10), mescolando con una spatola; dopodiché aggiungete le erbe aromatiche tritate finemente (11), lo spicchio d'aglio e il peperoncino (12).



Successivamente aggiungete le carni che avevate tagliato a cubetti in precedenza: quella di suino (13), quella di bovino, la salsiccia sbriciolata (14) e il pollo (15);



unite anche la carne di tacchino (16) e fate rosolare tutto per almeno 10-15 minuti. Aggiungete due foglie di alloro (17) e poi versate sulla carne il vino bianco, facendolo sfumare (18).



Quando il vino sarà sfumato, aggiungete al ragù di carne la dadolata di pomodorini che avevate preparato (19) e regolate di sale e pepe a vostro piacimento. Nel frattempo mettete sul fuoco una pentola con abbondante acqua salata, che servirà per cuocere la pasta, mentre terminate aggiungendo i funghi al resto degli ingredienti (20) e lasciate cuocere il tutto altri 10-15 minuti a fuoco vivace, aggiungendo (se necessario) dell'acqua di cottura della pasta. Una volta pronto il sugo di carni miste e funghi, spegnete il fuoco, avendo cura di lasciare un po' di sughetto sul fondo della padella; con una pinza da cucina andate quindi ad eliminare lo spicchio d'aglio (21).



Quando l'acqua della pasta avrà raggiunto il bollore, fate cuocere le tagliatelle paglia e fieno per il tempo indicato sulla confezione, lasciandole al dente (22); una volta pronte, scolatele, conservando poca acqua di cottura, e fatele saltare qualche secondo in padella insieme al condimento di carne e verdure (23). Con una spatola mescolate delicatamente per amalgamare bene gli ingredienti e per farle insaporire. Servite le tagliatelle paglia e fieno con carne mista e funghi ben calde (24).

Consiglio

Questo piatto è davvero ricco e da leccarsi i baffi! Sappiate che potete prepararlo in qualsiasi momento dell'anno, purchè vi basterà utilizzare funghi secchi o surgelati di buona qualità. Per preparare la paglia e fieno con carni miste noi abbiamo usato ottimi funghi porcini ma potete sostituirli anche con altri funghi, scegliendo tra quelli che più vi piacciono, come champignon o chiodini.