Tagliatelle paglia e fieno con ragù di finferli e speck

Categoria: Portate - Paste Asciutte

Informazioni Generali

- Preparazione: 20 min
- Cottura: 30 min
- Dosi per: **4** persone
- Costo: Medio
- Difficoltà: Bassa

Le tagliatelle paglia e fieno al ragù di finferli e speck sono un primo piatto con ingredienti tutti tirolesi: i finferli o gallinacci sono funghi tipici di quel luogo, che si trovano nel periodo estivo- autunnale, e lo speck è il vanto dell'Alto Adige.

Le tagliatelle paglia e fieno al ragù di finferli e speck hanno un sapore delicato e se preferite una versione più light potete evitare di aggiungere la panna.

Ingredienti per il ragu'

- Aglio — 1 spicchio
- Funghi — Finferli 250 gr
- Sale — q.b.
- Burro — 20 gr
- Olio di oliva — 3 cucchiai
- Speck — 80 gr (tagliato in un' unica fetta)
- Cipolle — mezza
- Panna — da cucina (o fresca) 200 ml

Per la pasta

- Pasta — tagliatelle paglia e fieno 300 gr

...per guarnire

- Prezzemolo — 4 ciuffetti

◊ Preparazione

Per la preparazione del ragù di finferli (gallinacci) e speck, inziate lavando delicatamente i finferli (1) se non sono troppo sporchi di terra sarà sufficiente usare un panno umido, se invece siete costretti ad usare l'acqua, fatelo in modo da non lasciare i funghi a mollo.
Fate scaldare in una padella antiaderente l'aglio con il burro e l'olio (2), tritate la cipolla e fatela imbiondire nel burro (3),

nel frattempo tritate molto finemente i finferli e aggiungeteli al soffritto di cipolla (4-5), fate cuocere a fuoco medio per circa 15 minuti.
Preparate ora lo speck che vi sarete fatto tagliare in una fetta unica, tagliandolo a cubetti o listarelle: una metà andrete a frullarla con un mixer (6) o un piccolo frullatore in modo da renderla una crema

che aggiungerete ai funghi in cottura (7), l'altra metà invece la farete saltare in una pentola antiaderente (8) per renderla croccante, che poi aggiungerete nella padella con i finferli (9).

Aggiungete ai finferli in cottura e alla crema di speck la panna (10), e cuocete per altri 10 minuti circa, al termine aggiustate di sale e pepe.
Lessate in acqua salata le tagliatelle paglia e fieno, e quando saranno al dente scolatele e conditele con il ragù precedentemente ottenuto (11-12) (se risultassero troppo asciutte potete allungare il condimento con qualche cucchiaio di acqua di cottura).
Servite le tagliatelle paglia e fieno immediatamente decorando il piatto di portata con un ciuffo o un trito di prezzemolo.

◊Consiglio

Se non trovate i finferli (gallinacci) o ne avete pochi, potete preparare questo ragù anche con altri funghi come i porcini o i chiodini.