

TAGLIATELLE DI ZUCCA CON FARAONA AL MARSALA E PORCINI

E' arrivato... l'autunno!! Ho un rapporto conflittuale con questa stagione, non sopporto la luce che inizia a mancare, svegliarmi con il buio mi rende ancora più pigra e la voglia di uscire da sotto le coperte calde, cala precipitosamente! Non amo mettere le scarpe, i calzini e lasciare i miei piedi chiusi per tutto il giorno! Mi piacciono le t-shirt e sentire l'aria sulla pelle, e ora non posso più indossarle, devo ricoprirmi di mille strati da togliere, rimettere, togliere di nuovo.. una sofferenza!! Devo sempre indossare una sciarpa perchè il mal di gola è sempre lì in agguato.. infatti eccolo qui!! Allora arrivano le calde zuppe e i tè a rincuorare le mie giornate grigie, e arriva la zucca, un'ortaggio meraviglioso che ho imparato ad amare in ogni portata.



**TAGLIATELLE DI ZUCCA
CON FARAONA AL MARSALA E PORCINI**
per 5 persone

per la pasta

500 g di farina 00
300 g di polpa di zucca
1 uovo

per il sugo

1/2 faraona
6-7 funghi porcini
5 cucchiaini di marsala secco
2 carote
1 cuore di sedano

1 cipolla piccola
salvia
olio extravergine d'oliva
sale
Parmigiano Reggiano



Private la zucca della buccia e dei semi, tagliatela a pezzi, cuocetela in forno in un "cartoccio" di alluminio per circa 45 minuti, finché non sarà tenera. Lasciatela raffreddare e frullatela. Create una fontana con la farina, al centro mettete la polpa di zucca e l'uovo intero, iniziate a lavorare il tutto finché si formerà un composto liscio e omogeneo, almeno dieci minuti. Avvolgete in pellicola per alimenti e lasciate riposare circa 15-20 minuti.

Nel frattempo scaldate una padella e mettete a cuocere la

faraona con la parte della pelle rivolta verso il basso, fate rosolare bene su tutti i lati, sfumate con il marsala secco, lasciate evaporare, allungate se necessario con poca acqua e procedete la cottura per una decina di minuti. In un'altra padella mettete poco olio extravergine d'oliva, quando sarà caldo fate soffriggere la cipolla le carote e il sedano che avrete ridotto in piccoli cubetti. Unite i porcini e qualche foglia di salvia, fate cuocere pochi minuti, sfumate con due cucchiari di marsala secco. Prelevate tutta la carne dalle parti della faraona facendo attenzione a eliminare tutte le ossa. Tagliate la carne a cubetti ed unitela ai porcini, allungate con poca acqua e lasciate cuocere 5-6 minuti, salate a piacere.

Tirate la pasta sottile, lasciatela asciugare, arrotolatela su se stessa e tagliate delle striscie larghe circa mezzo centimetro. Cuocete la pasta pochi minuti in acqua salata, scolatela e condite con il sugo di porcini un po' di olio extravergine d'oliva e a piacere del Parmigiano Reggiano.



ombelicodivenere.blogspot.it



con questa ricetta partecipo al contest Colors&food di ottobre



e al contest di Barbara

