

Pasta al forno speck e funghi

La **pasta al forno speck e funghi** è una pasta al forno ricca e saporita, preparata con funghi porcini, porri, speck e scamorza affumicata. Il mix di sapori, tipicamente autunnali, è intenso e particolarmente aromatico.

La **pasta al forno speck e funghi** può essere preparata in anticipo e lasciata in frigorifero, ben coperta, fino al momento di gratinarla. Per la sua preparazione vi consiglio un formato di pasta largo, come i maccheroni al pettine, oppure le conchigliette o dei fusilli grandi, che facciano volume e racchiudano bene gli ingredienti di condimento.

INFORMAZIONI

- 4 persone
- **650Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **1 ora**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

Per la preparazione dei funghi

- 400 g di funghi porcini
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
- 2 spicchi di aglio
- 2 rametti di timo
- 100 ml di vino bianco secco
- Sale
- Pepe nero macinato al momento

Per la preparazione del condimento

- 2 porri
- 100 g di speck tagliato un po' spesso
- 1 pizzico di semi di finocchio selvatico
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
- Sale
- Pepe nero macinato al momento

Per completare la preparazione

- 320 g di pasta
- Olio extravergine di oliva
- 200 g di scamorza affumicata
- 20 g di Parmigiano Reggiano grattugiato

PREPARAZIONE

- Pulire i funghi eliminando la parte terrosa del gambo con le radichette, spazzolare accuratamente con un pennello a setole rigide e sciacquarli brevemente sotto acqua corrente. Affettarli.
- Mettere in una padella l'olio con l'aglio spellato. Farlo rosolare a fiamma media fintanto che non diventa uniformemente dorato, quindi toglierlo e unire i funghi.
- Alzare la fiamma, lasciare che i funghi comincino a sfrigolare, unire le foglioline di timo ben lavate, il vino e farli cuocere a fiamma media, scoperti, per una decina di minuti. Regolare di sale e pepare a fine cottura. Tenerli da parte coperti.
- Pulire i porri eliminando lo strato più esterno, le radichette, quindi affettare sottilmente la parte bianca.
- Tagliare a striscioline di circa 3 centimetri di lunghezza lo speck.
- Pestare i semi di finocchio nel mortaio per tritarli bene e renderli fini.
- Mettere in una padella l'olio e il porro, quindi portarla sul fuoco. Farlo sfrigolare a fiamma media, quindi unire un pizzico di sale, una macinata di pepe, qualche cucchiaio di acqua o di brodo vegetale e cuocere per 4-5 minuti.
- Alzare la fiamma, unire lo speck e farlo colorire mescolando di continuo, quindi spegnere il fuoco e tenerlo da parte.
- Lessare la pasta in abbondante acqua salata e scolarla al dente.
- Mettere la pasta scolata in una ciotola e condirla con un filo d'olio. Mescolare bene.
- Ungere con un filo d'olio una pirofila da forno, quindi distribuire sul fondo uno strato di pasta.
- Cospargere con un po' di funghi, un po' di scamorza ridotta a cubetti, il sugo di speck, quindi alternare gli ingredienti fino a esaurirli.
- Cospargere la superficie con il Parmigiano grattugiato.



VARIANTE VEGETARIANA

Puoi preparare questa pasta omettendo lo speck e scegliendo un formaggio da grattugia vegetariano al posto del Parmigiano.

- Infornare nel forno preriscaldato a 200°C per una decina di minuti, prolungando la cottura se servisse a far gratinare.
- Servire tiepida.

PASTA DI ABBINAMENTO IDEALE

Maccheroni al pettine, conchigliette.

STAGIONE

Settembre, ottobre, novembre, dicembre

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

I consigli di Barbara

Ottima, se avanza, anche il giorno dopo, scaldata nel forno a 200°C per una decina di minuti. Se tende a scurirsi troppo coprirla con la carta stagnola. E' possibile anche congelarla, si conserva così per 3 mesi circa. Al momento di consumarla metterla nel frigorifero la sera prima e scaldarla al momento di mangiarla nel forno come descritto in precedenza.