



# Tagliatelle ai porcini secchi e pesto di zucca

**Porzioni da 4**

**Ingredienti per le tagliatelle**

25 g porcini secchi  
150 g farina 0  
50 g semola  
30 ml acqua  
1 cucchiaino di olio extra vergine di oliva  
1 pizzico di sale fino

**Per la zucca**

Metà di una piccola zucca  
Mantovana, o Delica,  
circa 500 g  
2 cucchiaini di olio extra vergine di oliva  
1 spicchio di aglio in camicia  
Salvia  
Sale fino  
Pepe nero macinato al momento

Iniziate preparando la zucca.

Scaldate il forno a 200°C.

Sistemare la zucca su una teglia foderata di carta forno. Ungetela con i due cucchiaini di olio, aggiungete salvia e lo spicchio di aglio, poi conditela con sale e pepe.

Fate cuocere la zucca circa un'ora, finché non sarà dorata e tanto morbida da poter essere facilmente bucata con una forchetta. Togliete la zucca dal forno e fatela intiepidire, poi con un cucchiaio scavate la polpa dalla zucca e raccoglietela in una ciotola.

Mentre la zucca cuoce, preparate le tagliatelle.

Frullate i porcini secchi senza amollo in un macina spezie o in un frullatore fino a ridurli in polvere.

Versate la farina 0 e la semola su una spianatoia, formate una fontana con un buco ampio nel mezzo. Lì aggiungete le uova, la polvere dei porcini, l'olio e il sale. Cominciate pian piano con una forchetta ad amalgamare uova, polvere di porcini, e farina. Aggiungete gradualmente l'acqua. Quando la consistenza è briciolosa, impastate con le mani aggiungendo se necessario altra acqua fredda.

Quando la palla di pasta sarà liscia, vellutata e non più appiccicosa, copritela con una ciotola e lasciatela riposare per 30 minuti a temperatura ambiente.

Dopo i 30 minuti di riposo, tirate la sfoglia.

Qualunque sia il modo che preferite usare – con la macchina a mano, elettrica o il matterello -, tirate una sfoglia sottile, larga e regolare.

Spolverate via via le sfoglie di semola, poi lasciatele asciugare stese sul tavolo per una decina di minuti.



# Tagliatelle ai porcini secchi e pesto di zucca

## Per il pesto di zucca

80 g noci sgusciate  
20 g di salvia  
150 g di polpa di zucca  
cotta  
80 ml olio extra vergine  
di oliva  
60 g pecorino romano  
grattato  
Sale fino  
Pepe nero macinato fresco

## Per la decorazione

160 g di zucca, sbucciata e  
a dadini  
Olio extra vergine di oliva  
Qualche foglia di salvia  
Pecorino romano grattato

Quando non sono più appiccicose, tagliatele in tagliatelle con la macchina, o avvolgetele su se stesse e tagliatele con un coltello affilato in uno spessore di 1 cm per formare le tagliatelle. Spolveratele di nuovo con la farina di semola e stendetele su una spianatoia ad asciugare.

Ora preparate il pesto.

Frullate le noci con la salvia: non dovete ottenere né una pasta, né briciole troppo grossolane. A questo punto il pesto ricorda molto il parmigiano grattato come consistenza.

Aggiungete alle noci e alla salvia la zucca cotta e l'aglio cotto, senza la pelle esterna. Mescolate bene incorporando infine l'olio e il pecorino grattato, e alla fine regolate di sale e pepe. Sarà un pesto piuttosto denso, che potrete poi allungare per condire le tagliatelle con l'acqua di cottura della pasta.

Preparate la pasta.

Saltate la zucca fatta a cubetti in padella con olio e salvia a fuoco medio per una decina di minuti, fino anche non sarà cotta e dorata. Conditela con sale e pepe e mettetela da parte.

Portate a ebollizione una pentola d'acqua capiente, salate, e cuocete le tagliatelle al dente, basteranno pochi minuti.

Versate il pesto di noci e zucca in una ciotola, e allungatelo con un po' di acqua di cottura della pasta.

Scolate la pasta e conditela con il pesto di noci e zucca. Servitela subito con i cubetti di zucca e altro formaggio.