VELLUTATA DI FUNGHI E PATATE

C’è ancora della neve qui in romagna e guardando fuori dalla finestra ancora c’è tanta voglia di una bella zuppetta calda..



VELLUTATA DI FUNGHI E PATATE

(ingredienti per 4 persone)

200 gr di patate

400 gr di funghi champignon

1 spicchio d’aglio

brodo vegetale

latte

prezzemolo

parmigiano

crostini di pane

olio extravergine d’oliva, sale, pepe

Pulite i funghi tagliateli e metteteli in una padella dove avrete fatto rosolare lo spicchio d’aglio con un filo d’olio d’oliva, lasciate cuocere i funghi circa 15 minuti eventualmente allungando con un po di brodo.

Pelate, lavate e tagliate a piccoli cubetti le patate, mettetele in una casseruola unite i funghi e coprite con metà brodo e metà latte, lasciar cuocere circa 15 minuti, salate sepate e con in frullatore ad immersione formate una crema, se troppo densa aggiungere un po di brodo se troppo liquida

lasciate restringere, *la densità va comunuqe a gusti…* Impiattate condite con un filo d’olio extravergine d’oliva prezzemolo fresco tritato e crostini di pane abbrustolito.

PASSATELLI ASCIUTTI CON TARTUFO E RUCOLA

Oggi voglio proporvi un classico della cucina romagnola che ho rivisitato, I PASSATELLI, la ricetta classica infatti prevede che siano serviti in brodo, anche se adesso se ne trovano tante varianti asciutti, e a me personalmente piacciono molto!!

PASSATELLI TARTUFATI ALLE MANDORLE
CON POMODORINI E RUCOLA
(ingredienti per 4 persone)
Per i passatelli
4 uova
200 gr di parmigiano grattugiato
160 gr di pangrattato
40 gr di farina
noce moscata
Per il condimento
1 spicchio d’aglio
60 gr di mandorle
2 cucchiai di salsa tartufata
12 pomodorini
un mazzetto di rucola
olio extravergine d’oliv, pepe

Formate un’impasto con le uova il parmigiano, il pangrattato e la farina, volendo si puo fare tutto nel mixer, mettete nell’apposito attrezzo per i passatelli e cuocere pochi minuti in acqua bollente salata.

In una padella mettete un filo d’olio extravergine d’oliva e far soffriggere uno spicchio d’aglio intero, tritare le mandorle e rosolarle in padella facendo attenzione perchè coloriscono subito, togliere l’aglio e aggiungere la salsa tartufata e i pomodorini tagliati a spicchi, allungare la salsa con qualche cucchiaio di acqua di cottura dei passatelli e proseguire la cottura per 5 minuti.
Versate i passatelli in padella unite la rucola spezzettata un filo d’olio extravergine d’oliva e pepe bianco a piacere, saltate il tutto e servite.
Io non salo il sugo innanzi tutto perchè allungo la salsa con l’acqua di cottura che è salata poi perchè i passatelli sono già molto saporiti.

