

WEEK  
W E  
END

## A CASA DELLO CHEF

*La ricetta per i lettori* di Enzo Michele Esposito**Tagliatelle con porcini e salsiccia**

**INGREDIENTI**  
per la pasta fresca  
Per 4 persone  
- 250 gr. di farina 00  
- 50 gr. di farina  
di grano duro  
- 3 uova medie  
Per 6 persone  
- 380 gr. di farina 00  
- 120 gr. di farina  
di grano duro  
- 5 uova medie

**INGREDIENTI**  
per condire  
le tagliatelle  
- 500 gr. di funghi  
(meglio se porcini  
freschi, in alternativa  
vanno bene  
funghi congelati  
o funghi secchi)  
- 300 gr. di salsiccia  
(non condita)  
- 2 spicchi d'aglio  
- 1/2 bicchiere  
di vino bianco  
- prezzemolo q.b.  
- sale e pepe nero

In un tegame o una padella antiaderente schiacciare due spicchi d'aglio per aromatizzare l'olio. Aggiungere la salsiccia, privata del budello esterno. A cottura quasi ultimata togliere gli spicchi d'aglio e sfumare con il vino bianco. Aggiungere i funghi freschi tagliati a pezzetti, nel caso di funghi congelati non è necessario aspettare che siano completamente scongelati prima di unirli alla salsiccia. I funghi secchi invece devono stare in ammollo in acqua tiepida per circa 30 minuti prima di essere utilizzati. Salare, pepare e aggiungere il prezzemolo tritato. I funghi rilasceranno un po' di acqua, continuare la cottura fino a continuo assorbimento dei liquidi. Per rendere il condimento più cremoso e legare meglio con la pasta senza necessariamente utilizzare panna da cucina è possibile frullare una parte del condimento con un mixer ad immersione o un frullatore. Cuocere la pasta in abbondante acqua salata, condire le tagliatelle e servire con parmigiano e prezzemolo tritato.

**L'ABBINAMENTO CIBO-VINO**

Ogni abbinamento si basa sempre sulla caratteristica della pietanza nella sua complessità. Se consideriamo i funghi come piatto a sé stante dobbiamo ricordare che la percezione gustativa predominante è la tendenza amarognola, quindi è sempre meglio scegliere un vino non particolarmente tannico perché avrebbe un effetto negativo sull'armonia finale. Chiaramente questa percezione viene attenuata quando prendiamo in considerazione preparazioni più elaborate come ad esempio un risotto ai funghi, che magari prevede una mantecatura con parmigiano: in questo caso scegliamo un vino rosso di struttura come un Dolcetto d'Alba o un Marzemino. Con le tagliatelle all'uovo con funghi porcini, che possono presentare una maggiore aromaticità e persistenza, si sposa meglio un vino bianco matu-

ro, morbido e con profumi intensi. È indicato un vino rosso giovane, non particolarmente strutturato, fresco, con bouquet fruttato, ad esempio un Chianti giovane dei Colli Senesi, per una preparazione che comprende del pomodoro, oppure una zuppa di funghi, ma anche con la frittura. Se parliamo di pietanze composte unicamente da funghi allora ci possiamo orientare su un Sauvignon dell'Isonzo o Grave, un Arneis del Piemonte, ma anche un bianco dei Colli del Trasimeno se l'abbinamento riguarda un'insalata di funghi crudi di ovoli, prataioli o porcini che richiedono un vino giovane, fresco, abbastanza caldo e dai profumi intensi ed eleganti. Con dei porcini alla griglia, o funghi trifolati arricchiti nell'aroma da spezie ed erbe aromatiche, va bene uno Chardonnay passato in legno o un rosso leggero poco tannico e morbido.



Enzo Michele Esposito è un cuoco nato a Milano. Fin da piccolo avverte una forte passione per la cucina e nella quotidianità, fra i profumi di casa, si diverte con i suoi primi maestri, i nonni, ad imparare i trucchi dei fornelli. Ha frequentato tramite l'Associazione Cuochi di Milano e Provincia corsi di aggiornamento per aumentare e migliorare la propria cultura in tema di alimenti e professionalità nel settore ristorativo. Attualmente è membro dell'Associazione Cuochi Milano e Provincia come insegnante di cucina per amatori e chef consulente per la ristorazione.

