

Mugnaia alla crema di zucca e funghi





...ore sette e trenta in punto (del mattino!)...
Suona il campanello
“...chi è??”

“MURATORI, SIGNO’!”

perfetto...ecco, è iniziata un'altra settimana ragazzi...
...e questa è la settima per la verità, senza interruzioni
neppure per il sabato e la domenica...
vabbè, avremo una fine, vero?

Intanto voglio lasciarvi una piccola immagine, giusto per
farvi capire un pò...
...quando ogni tanto sclero, ahahahah!



...vi piace il colore che abbiamo scelto??

Vabbè, torniamo coi piedi per terra...o meglio in cucina!

Oggi voglio proporvi un primo piatto, che a noi è piaciuto tantissimo.

Ho utilizzato la pasta del pastificio [La Mugnaia di Elice](#) (Pe).

I loro prodotti sono davvero fantastici, realizzati come una volta, con la stessa cura e la stessa voglia di proporre sempre un prodotto buono e genuino, secondo tradizione. Ad ogni formato di pasta, sul loro bel sito, viene associata una ricetta tipica o particolare...io ho voluto, da buona pasticciona, stravolgere un pò la cosa e proporla a modo mio, in una versione un pò più autunnale e delicata.

Per questo ho pensato di utilizzare della zucca e dei funghi, connubio davvero azzeccato, a mio avviso (vedi [qua!](#))...

Ingredienti:

(per noi tre... E' stato praticamente un piatto unico!)

1 confezione di pasta formato [Mugnaia](#) (500 grammi), sono delle tagliatellone irregolari, molto spesse che assorbono e legano il condimento in maniera spettacolare

1 pezzetto di zucca mantovana (piccolo, purtroppo non l'ho

pesato)

2 cucchiaini di panna da cucina

2 cucchiaini di yogurth magro

2 champignons abbastanza grossini

1 porcino fresco

un quarto di cipolla bianca

mezzo bicchiere vino bianco secco

sale e pepe

1 noce di burro



Preparazione:

Ho cotto a vapore la zucca, a pezzettini (io l'ho fatto nel varoma del bimby, ma potete utilizzare una vaporiera, o anche lessarla se preferite).

L'ho poi mezza nel bicchiere del minipimer (o di un qualsiasi frullatore ad immersione) con qualche cucchiaino di acqua, e l'ho resa a purea.

L'ho messa poi un attimo da parte.

Nel wok ho messo a rosolare con la noce di burro la cipolla

tritata finissimamente.

Nel frattempo ho pulito bene i funghi, li ho affettati e li ho aggiunti alla cipolla, facendoli saltare un attimo, salando e pepando a piacere.

Successivamente ho sfumato col vino bianco e lasciato evaporare l'alcool a fiamma moderata, cercando di restringere un pochino il sughetto formatosi.

Ho messo intanto a bollire l'acqua salata per la cottura della [Mugnaia](#), che va lasciata cuocere per circa 10 minuti. Ho scolato la pasta, l'ho aggiunta al wok con i funghi e successivamente ho messo anche la crema di zucca, la panna e lo yogurth, mescolando bene, in modo da legare il tutto alla perfezione, come potete vedere nella foto sopra...guardate come lega bene il condimento, mmmmmmm!!!!

Per completare il tutto una bella macinata di sale e pepe, e servite caldissima.....

Vi assicuro, davvero una bontà!

Ringrazio la Mugnaia per avermi fatto scoprire i loro prodotti davvero genuini

Buon inizio settimana...dai che il Natale è sempre più vicino!!!!

Scusate, solo una domanda...qualcuno mi ha segnalato che fatica ad entrare nel blog...ho fatto qualche controllo, modifica a degli elementi che mi sembravano un pò "sospetti" e credo che ora si sia tutto risolto al meglio...

Vi pregherei comunque di segnalarmi a mezzo mail se faticate ad entrare o se ci fosse qualche altro problema di questo genere...io non posso saperlo se voi non me lo segnalate e di conseguenza non posso neppure intervenire al riguardo!

Ancora una volta vi ringrazio per la disponibilità, scusate!!