



RICETTA 16^ CLASSIFICATA

Tagliolini al pino mugo con salsa al pane nero di segale e finferli
- di DONES Miriam

URL del blog: <https://paneburroezuccheroblog.com/>

Account social:

Facebook: <https://www.facebook.com/Pane-burro-e-zucchero-1469718179979735/notifications/>

Instagram: [Paneburroezuccheroblog](#)

Permalink alla ricetta:

<https://paneburroezuccheroblog.com/2018/09/15/tagliolini-al-pino-mugo-con-salsa-al-pane-nero-di-segale-e-finferli/>





Gli ingredienti:

Ingredienti per il pane nero di segale secondo la ricetta del contest:

550 gr di farina di segale integrale
250 gr di farina di grano tenero tipo 0
200 gr di farina di grano tenero integrale
650 gr di acqua
20 gr di sale
20 gr di lievito di birra fresco o 10 gr di lievito di birra disidratato

Ingredienti per la ricetta, per 2 persone:

200 gr di tagliolini al pino mugo
250 gr di finferli
3 fette spesse di pane di segale raffermo
2 cucchiaini di parmigiano grattugiato
due mestoli di brodo vegetale
un filo di olio extravergine di oliva
pepe nero macinato al momento

Il procedimento

Preparazione del pane di segale:

Nella ciotola della planetaria mettete le farine, il sale da una parte e il lievito disidratato dall'altra (se utilizzate quello fresco fatelo sciogliere nell'acqua) e versate circa $\frac{2}{3}$ dell'acqua, quindi iniziate a impastare con il gancio a uncino. Aggiungete man mano l'acqua fino ad ottenere un impasto elastico e sodo. Mettete l'impasto a lievitare in una ciotola leggermente unta coperta con un foglio di pellicola per alimenti o un canovaccio umido. Fate lievitare per 4 ore, quindi riprendete l'impasto e formate due pagnotte tonde oppure sistematele in due stampi da plumcake foderati di carta forno. Fate lievitare nuovamente per altre 3 o 4 ore, considerando che le farine integrali come quelle utilizzate per questa ricetta non consentono una lievitazione molto elevata.

Cuocete in forno preriscaldato in modalità statica per 40 minuti, sfornate a cottura ultimata e fate raffreddare. Per questa ricetta ci serviranno 2 o 3 fette spesse quindi solo quando il pane è completamente freddo potete tagliarlo a fette. Per la ricetta è ideale utilizzare il pane raffermo quindi regolatevi con i tempi e con il consumo del pane in moda da poter lasciare 3 fette a temperatura ambiente per 1 giorno.



Preparazione della salsa al pane di segale:

Fate ammorbidire due fette di pane di segale rafferme in una ciotola con un paio di mestoli di brodo vegetale caldo in modo che ne siano zuppi ma non ci sia brodo in eccesso. Quando il pane è sufficientemente morbido schiacciatelo con una forchetta in modo da ridurlo in grosse briciole umide. Frullate il composto con un frullatore a immersione insieme al parmigiano e dell'altro brodo qualora dovesse essere troppo densa. La consistenza deve essere quella di una salsa quindi regolatevi sulla quantità di brodo da aggiungere. Condite con una macinata di pepe nero.

Preparazione del piatto:

Fate cuocere i tagliolini in abbondante acqua salata e nel frattempo fate saltare i funghi con un filo di olio extravergine di oliva, sale e pepe finché sono belli dorati.

Sbriciolate con un mixer una fetta di pane di segale e fate tostare le briciole ottenute in una padella antiaderente fino a renderle croccanti.

Disponete la salsa a specchio nel piatto, quando la pasta è cotta scolatela e ripassatela in padella con i funghi quindi impiattatela e cospargete con il crumble di pane di segale. Macinate un po' di pepe nero, condite con un filo di olio extravergine di oliva e servite subito

