Spagolino de ‘il convivio’ con porcini trifolati, more e parmigiano di uovo di quaglia al pino silvestre

Pasta per spagolino ( 1 kg di pasta)

Gr 600 farina 00 biologica Molino Marino

Gr 400 farina di semola biologica Bongiovanni

80 gr olio extravergine di oliva

20 gr acqua

Mettere gli ingredienti nella planetaria e lasciar riposare l’impasto in frigo per 2 ore, coperto con la pellicola.  Fare una sfoglia di 2 mm e tagliare gli spagolini.

Ingredienti per il condimento ( per 4 pax)

Pasta gr 400

Porcini gr 160

More gr 20

Uovo di quaglia 4 tuorli sodi da grattugiare

Essenza di pino silvestre (1 goccia)

Procedimento

tagliare finemente i porcini e saltarli in una padella con aglio e olio, aggiustare di sale e pepe.

Cuocere la pasta in abbondante acqua saltata e scolare al dente, completare la cottura insieme ai porcini aggiungendo l’essenza di pino silvestre.

Frullare le more con un minipimer, passare al setaccio e tenere da parte la salsa.

Impiattamento

Con un pennello da cucina mettere la salsa di more sul piatto, sistemare la pasta al centro e completare grattugiando il tuorlo.

In alternativa, guarnire la pasta con i porcini crudi tagliati a julienne.