
Fettuccine di grano di kamut

Autore: Max Fattorini

Fonte: Web

Una ultrasalsa ai funghi porcini e zafferano rende questo piatto molto originale oltre che gustoso. Dal Blog [La piccola casa](#)

Era un po' che volevo preparare della pasta fresca con la farina di grano kamut, un grano duro (simile al Khorasan) coltivato in Montana (USA). Detto fatto, sono andato nel negozio di farine e legumi dove mi servo nel mio quartiere, e ho acquistato un po' di questa farina. Giunto a casa ho pensato a come avrei potute procedere, ho quindi ideato di far delle semplici fettuccine con l'uovo e per condimento ho optato per un sugo pronto, l'ultra salsa biologica al porcino e zafferano che ho ricevuto in prova da alcubo.

Un ottimo abbinamento: la pasta ha assorbito il gusto, il sapore e anche il colore della salsa, è risultato molto profumata e il porcino con lo zafferano si son ben sposati per un gusto davvero particolare e saporito. Una ricetta semplicissima da preparare che vi consiglio sicuramente, il tempo di preparazione è davvero breve, un lampo e il risultato eccellente.

Ecco quindi la ricetta per questo ottime tagliatelle di grano kamut con la salsa ai porcini e zafferano.

Ingredienti per tre persone

200 grammi di farina di grano kamut

due uova

ultra salsa Porcini Zafferano

sale

Sistemare la farina sulla madia a fontana quindi romperci le uova all'interno aggiungendo un pizzico di sale. Amalgamare per bene il tutto insieme piano piano, impastare sino ad ottenere una pasta liscia ed omogenea. Tagliare a pezzi e stendere la pasta per lungo, quindi tagliare le tagliatelle, cuocerle in abbondante acqua salata e scolarle al dente. Condirle bene con la ultra salsa ai funghi porcini e zafferano, e sistemarle, aiutandosi con un coppapasta, al centro del piatto.

Buon appetito a tutte e tutti.

Dal Blog [La piccola casa](#)
