

## TAGLIATELLE DI SPINACI CON PORCINI E PETTO D'OCA AFFUMICATO



### Ingredienti Menù

100g Grancrema al Parmigiano Reggiano D.O.P. - KH1  
180g Porcini a fette trifolati in asettico - GQ1  
30g Petto d'oca stagionato e affumicato - 2U9  
q.b. Flower Mix Multicolor - 1716

### Ingredienti

q.b. Maggiorana  
30g Burro  
2 Spicchi d'aglio  
q.b. Fiori per decorazione  
400g Farina '00'  
100g Uova  
50g Tuorlo d'uova  
70g Spinaci sbollentati  
40g Acqua

Chef: Maurizio Ferrari

### Procedimento

Per 4 persone

Preparare l'impasto: tritare gli spinaci e unirli alle uova sbattute. Mettere la farina in una planetaria e versarvi il composto di uova e spinaci. Se l'impasto risulta troppo asciutto, si consiglia di aggiungere acqua. Creare un impasto liscio ed omogeneo e lasciar riposare in frigorifero per almeno un paio d'ore coprendo con la pellicola. Stendere la pasta e formare delle tagliatelle, lasciarle essiccare e tenerle in luogo fresco e asciutto. In una padella scaldare il burro con gli spicchi d'aglio in camicia, qualche rametto di maggiorana e i Porcini a fette trifolati in Asettico. Far rosolare per qualche minuto aggiungendo l'acqua di cottura. Rimuovere l'aglio e i rametti di maggiorana. Cuocere le tagliatelle in abbondante acqua salata, scolarle al dente e saltarle con la salsa ai porcini, amalgamando con la Grancrema al Parmigiano Reggiano e qualche fogliolina di maggiorana fresca. Impiattare le tagliatelle, guarnire con il Petto d'oca affumicato croccante (arrostito in forno a 180°C per qualche minuto) e qualche fiore per decorazione.