

## LA NON SEMPRE STESSA PASTA

Una ricetta di Nenad Mlinarevic

### Ingredienti per la pasta:

280 g di fettuccine essiccate alla zucca da vino

### Preparazione della pasta:

Mettere ammollo la pasta in acqua per un'ora.

### Ingredienti per la vellutata al tartufo:

100 g di scalogni

50 g di porro

50 g di sedano rapa

50 g di champignon

100 g di burro da cucina

1 pizzico di sale e pepe

1 l di brodo vegetale

250 g di panna intera

50 g di olio al tartufo bianco

o burro al tartufo

20 g di succo di limone

40 g di tartufo fresco da grattugiare

16 g di lievito nobile

100 g di Parmigiano, grattugiato

### Preparazione della vellutata al tartufo:

Tagliare finemente le verdure. Scaldare il burro da cucina e far soffriggere le verdure. Condire con sale e pepe, aggiungere il brodo vegetale e la panna e lasciare cuocere a fuoco lento per circa 1 ora. Far passare il tutto attraverso un colino e condire con olio al tartufo e succo di limone.

### Completamento:

Riscaldare la salsa e glassarci le fettuccine alla zucca. Servire la pasta in un piatto profondo, cospargerla di parmigiano, lievito nobile e con una porzione generosa di tartufo.

*Se vuoi ispirarti ad altre ricette di Nenad Mlinarevic? Visita il nostro sito:  
[www.miele.ch/leaterature](http://www.miele.ch/leaterature). Buon appetito!*