CONCHIGLIE RIGATE AI FINFERLI E CASTAGNE

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di pasta tipo conchiglie rigate,
- 150 g di funghi finferli,
- 150 g di castagne secche,
- 50 g di olio d'oliva extra-vergine,
- 20 g di porri,
- 20 g di misto di erbe aromatiche,
- 20 g di burro,
- 4 cucchiai di formaggio parmigiano reggiano grattugiato,
- 1/2 bicchiere di vino rosso secco,
- brodo vegetale,
- sale,
- pepe.

Tagliare le castagne sul lato piatto e bollirle per 45 minuti.
Scolare le castagne, sciacquarle, sbucciarle ed eliminare la pellicina interna.
Stufare il porro affettato sottilmente in olio e burro, unire i finferli lavati e tagliati a julienne, le castagne e cuocere il tutto per un paio di minuti a fiamma vivace.
Bagnare con il vino rosso facendolo sfumare.
Aggiungere un mestolino di brodo insaporendo con sale e pepe.
Lasciar ridurre la salsa e, mentre si cuoce, lessare le conchiglie rigate in abbondante acqua salata.
A cottura ultimata scolare la pasta e saltarla con la salsa preparata aggiungendo il parmigiano reggiano e le erbe aromatiche.