

SPAGHETTONI AI SAPORI D'AUTUNNO DEI BOSCHI D'IRPINIA

di Francesco Iandolo



30'

4 PERSONE

♥ VEGETARIANA



PREPARAZIONE

Bollire le castagne, private della buccia e della pelle, le patate pelate e tagliate a cubetti.

Intanto far rosolare nell'olio la cipolla, uno spicchio d'aglio tagliato finemente, peperoncino e sfumare con vino bianco.

Aggiungere i porcini puliti e tagliati a cubetti e aggiungete il sale. Far insaporire con un mestolo abbondante di acqua di cottura.

Calare gli Spaghettoni Venti Liberi nell'acqua dove bollono le patate e le castagne, una volta al dente unire ai funghi e far amalgamare bene.

Impiattare gli Spaghettoni mettendo sul fondo una fettina di pane tagliata finemente e tostata e ultimare con prezzemolo fresco, caciocavallo grattugiato a scaglie e un filo d'olio ravece.



INGREDIENTI

- **400 gr** di Spaghetti Venti Liberi
- **300 gr** Funghi Porcini freschi (o **500 gr** surgelati)
- **200 gr** di patate
- Tartufo
- Caciocavallo (o formaggio stagionato)
- Pane
- Cipolla qb
- Aglio qb
- Vino bianco
- Peperoncino
- Prezzemolo

Pasta "Venti Liberi" prodotta con il grano coltivato nei terreni confiscati alle mafie, gestiti dalle cooperative di Libera Terra e dai produttori che ne condividono il progetto di riscatto da ogni forma di illegalità.

Caratteristiche: pasta di semola di grano duro selezionato, trafilatura al bronzo, essiccazione in celle statiche lenta (fino a 42 ore) e a basse temperature (45 - 50 °C). Disponibile nel formato: **spaghettoni artigianali, in confezioni da 1 kg e, produzione limitata.**

Prodotto e confezionato per Consorzio Libera Terra Mediterraneo Coop. Soc. Onlus - S.S. 118 km 25+100 Corleone (PA) nello stabilimento di via Roma, 20 - Gragnano (NA)

Produzione non destinata alla vendita, realizzata in edizione straordinaria per sostenere le attività di Libera, il suo impegno ventennale per realizzare una società più giusta e solidale contro le mafie e la corruzione.

Si riceve con una donazione minima Raccolta fondi occasionale Art. 143. 3° comma, lett. a) DPR 917/86

Puoi trovare gli Spaghettoni Venti Liberi presso le sedi e i banchetti di Libera in tutta Italia o richiederli a:

**E TU...
DI CHE
PASTA
SEI?**



☎ **06 697 703 49**

✉ **ventiliberi@libera.it**

🌐 **www.libera.it**