

Uno dei piatti classici svizzeri più amati: fettine alla panna con tagliatelle



Carne di maiale, pasta e molta panna... Certo, le fettine alla panna con le tagliatelle non sono esattamente un piatto dietetico, in compenso, però, sono un piatto saporito che ricorda tempi passati.

Ci sono una serie di altre pietanze che risvegliano in molti svizzeri ricordi d'infanzia. Riso al latte con cannella & zucchero è una di queste, come anche la minestra di coda di bue oppure i cometti gratinati al formaggio. Per quanto mi riguarda, le fettine alla panna con le tagliatelle fanno riaffiorare in me sensazioni legate a una vacanza sciistica quando avevo otto anni. Di recente mi sono messa a cucinare questa ricetta che vorrei qui condividere con voi. Quali sono i vostri piatti preferiti dell'infanzia? Non vedo l'ora di leggere i vostri commenti!

- 3 fettine di lonza di maiale (lonza intera, se necessario tagliare delle fettine dello spessore di un dito)
- 100 g di funghi champignon freschi tagliati a fettine
- ½ cipolla tritata
- 1,5 dl di vino bianco
- 2,5 dl di brodo
- 0,5 dl di panna intera
- 1 dl di panna intera montata
- Un po' di farina
- Un po' di burro per arrostire
- ¾ di cucchiaino di salsa d'arrosto
- Un pizzico di succo di limone
- Sale, pepe, paprika
- A scelta un po' di maizena (amido di mais)

1. Riscaldare il forno a 60 gradi, infilarvi una piccola pirofila o un piatto resistente al calore.
2. Riscaldare, a fuoco vivo, una noce di burro in una padella. Arrostire le fettine da entrambi i lati per circa 1,5 minuti, dopo 1 minuto spolverizzarle con poca farina (non troppo presto, altrimenti la farina si attacca al fondo della padella).
3. Togliere le fettine dalla padella dopo 3 minuti, condirle con poco sale, pepe e paprika e porle in forno nella pirofila per tenerle al caldo.

1. Nella stessa padella rosolare la cipolla, poi sfumare con il vino bianco e lasciar ridurre fino a metà.

2. Far saltare i funghi in un'altra padella finché non risultano morbidi – mettere da parte.
3. Nella padella dove è stato ridotto il vino bianco, rimestare la farina delle fettine.
4. Aggiungere il brodo e la salsa d'arrosto, alzare brevemente la fiamma e con la frusta sbattere il tutto per bene.
5. Unire la panna liquida, far sobbollire per circa 5 minuti a fuoco medio finché la salsa non risulta densa.
6. Filtrare la salsa con un colino per separarla dalle cipolle e riversarla nella padella.
7. Unire di nuovo i funghi champignon.
8. Incorporare la panna montata mescolando delicatamente dal basso all'alto per ottenere una consistenza soffice.
9. Riscaldare brevemente la salsa (non bollire) e aggiungere alcune gocce di succo di limone.
10. Guarnire le fettine con un cucchiaino di panna montata e qualche fogliolina di prezzemolo.

Consiglio:

- Se la salsa non raggiunge la densità desiderata, sciogliere un po' di amido di mais in acqua fredda, unire il tutto alla salsa e far sobbollire brevemente.
- La ricetta può essere preparata allo stesso modo anche senza i funghi.
- I gusti riguardo le salse sono molto soggettivi. Per questo motivo si può aggiungere o togliere ingredienti a piacimento.