

RICETTE - Pasta ai funghi Stroganov



Il metodo Stroganov (Стрѳганѳв, spessso scritto Stroganoff) indica cibi saltati in padella e serviti con salse cremose. Viene dal nome di famiglia del conte Aleksandr Grigor'evich Stroganov, organizzatore a Odessa nel 1861 della cosiddetta "tavola aperta", una mensa popolare gratuita a cui poteva accedere qualsiasi persona istruita e vestita in modo decente. Uno degli chef del conte, il francese Andr  Dupont, aveva combinato con successo le tecnologie della cucina francese (salse e frittture) con i metodi della cucina russa (che non prevedeva di servire le salse separatamente dal resto del cibo).

Oggi si conoscono molte variazioni delle ricette russe originali: una di queste, con funghi e crema vegetale,   particolarmente adatta alla cucina di digiuno ortodosso.

Il bello di questa ricetta   che   adattabile a qualsiasi tipo di pasta e a qualsiasi tipo di funghi che abbiamo in cucina. Per la pasta sono preferibili (ma non essenziali) i tipi che permettono una adeguata aderenza alla crema (paste trifilate al bronzo, rigate oppure con rientranze, come farfalle, conchiglie, gnocchetti sardi, orecchiette, e cos  via). I funghi invece possono essere misti, con la sola avvertenza di tagliarli in pezzi di dimensioni

abbastanza uniformi.

Anche il liquore distillato, che aggiunge una nota vibrante alla crema, può essere di vari tipi (cognac, whisky, vodka, grappe...). Ricordiamo che i superalcolici non sono considerati cibo da digiuno nella cucina ortodossa (secondo certi usi locali si consumano solo nei giorni in cui è permesso mangiare carne). Anche se la maggior parte dell'alcol sfuma in cottura, in un contesto di cucina ortodossa si consiglia di servire questo piatto solo nei giorni di festa senza restrizioni di digiuno, o in alternativa, di omettere il liquore.

Ingredienti

- 1 tazza di anacardi (o in alternativa una quantità analoga, poco più di 100 g, di latte di cocco)
- 300 g di funghi misti a scelta
- 3 spicchi d'aglio
- ½ cipolla rossa
- 250 g di pasta
- Sale e pepe
- 2 cucchiaini di paprica affumicata
- ½ tazza (60/70 g) di liquore distillato
- Qualche rametto di prezzemolo

Preparazione

Create una crema di anacardi frullandoli assieme a una tazza di acqua e a un generoso pizzico di sale fino a ottenere un composto fluido (se non avete un frullatore abbastanza potente, lasciate in ammollo gli anacardi per una notte). Se scegliete di fare la crema a base di latte di cocco, potete saltare questo passaggio.

Preparate i funghi tagliandoli in pezzi non troppo difforni tra loro. Tritate finemente l'aglio e affettate sottilmente la cipolla rossa.

Portate a ebollizione una pentola d'acqua e cuocete la pasta secondo le istruzioni.

Riscaldare una padella a fuoco medio. Aggiungete i funghi e saltateli a secco per 3-4 minuti. Condite con sale e pepe, e saltateli per altri 2-3 minuti. Aggiungete aglio, cipolla e paprica affumicata e mescolate bene. Aggiungete il liquore e fatelo sfumare rosolando per altri 2-3 minuti. Aggiungete la crema di anacardi (oppure il latte di cocco) e aggiustate di sale e pepe. Mescolate e diluite la salsa con ½ tazza d'acqua. Cuocete per un altro minuto e spegnete il fuoco.

Scolate e mettete nel piatto la pasta, e versateci sopra la salsa ai funghi. Guarnite con

prezzemolo tritato fresco.