

---

# Fettuccine di grano di kamut

**Autore:** Max Fattorini

**Fonte:** Web

**Una ultrasalsa ai funghi porcini e zafferano rende questo piatto molto originale oltre che gustoso. Dal Blog [La piccola casa](#)**

Era un po' che volevo preparare della pasta fresca con la farina di grano kamut, un grano duro (simile al Khorasan ) coltivato in Montana (USA). Detto fatto, sono andato nel negozio di farine e legumi dove mi servo nel mio quartiere, e ho acquistato un po' di questa farina. Giunto a casa ho pensato a come avrei potute procedere, ho quindi ideato di far delle semplici fettuccine con l'uovo e per condimento ho optato per un sugo pronto, l'ultra salsa biologica al porcino e zafferano che ho ricevuto in prova da alcubo.

Un ottimo abbinamento: la pasta ha assorbito il gusto, il sapore e anche il colore della salsa, è risultato molto profumata e il porcino con lo zafferano si son ben sposati per un gusto davvero particolare e saporito. Una ricetta semplicissima da preparare che vi consiglio sicuramente, il tempo di preparazione è davvero breve, un lampo e il risultato eccellente.

Ecco quindi la ricetta per questo ottime tagliatelle di grano kamut con la salsa ai porcini e zafferano.

## Ingredienti per tre persone

200 grammi di farina di grano kamut

due uova

ultra salsa Porcini Zafferano

sale

Sistemare la farina sulla madia a fontana quindi romperci le uova all'interno aggiungendo un pizzico di sale. Amalgamare per bene il tutto insieme piano piano, impastare sino ad ottenere una pasta liscia ed omogenea. Tagliare a pezzi e stendere la pasta per lungo, quindi tagliare le tagliatelle, cuocerle in abbondante acqua salata e scolarle al dente. Condirle bene con la ultra salsa ai funghi porcini e zafferano, e sistemarle, aiutandosi con un coppapasta, al centro del piatto.

Buon appetito a tutte e tutti.

Dal Blog [La piccola casa](#)

---