

Puntata 09.11.2025

**Hosteria Toblino**

Chef Sebastian Sartorelli



## Spaghetti Pink all'acqua di rapa rossa con ceviche di funghi Shiitake

*Un piatto che unisce colore, freschezza e rispetto per la materia prima.  
Hosteria Toblino collabora con l'Azienda Agricola Guà, una realtà giovane del Trentino che  
lavora in biologico con grande attenzione alla biodiversità e alla sostenibilità.*

DOSI PER 4 PERSONE

## Ingredienti principali

- Rape rosse
- Funghi Shiitake (Azienda Agricola Guá)
- Spaghetti Felicetti Selezione Matt
- Erbe e aromi per il ceviche
- Aglio nero fermentato

## Estratto di rapa rossa

- Pulire le rape rosse
- Tagliarle a cubi
- Passarle all'estrattore
- Filtrare il succo e tenerlo da parte

Procedimento:

Cominciamo dalle rape rosse: le puliamo bene, le tagliamo a cubetti e le passiamo nell'estrattore. Dal succo ricaviamo la base di colore e di gusto che useremo per la cottura della pasta.

## Funghi Shiitake

- Separare gambi e cappelle
- Cuocere le cappelle a vapore per 6 minuti
- Tagliare a cubetti

Procedimento:

Passiamo ai funghi: separiamo i gambi dalle cappelle. I gambi non si buttano, li usiamo per un brodo che servirà magari per un risotto ai funghi. Le cappelle invece le cuociamo a vapore per sei minuti, poi le tagliamo a cubetti: saranno la parte fresca e umami del piatto.

## Ceviche di erbe

- Tritare coriandolo, prezzemolo, peperoncino, aglio, cipolla rossa
- Aggiungere cumino, aceto di mele, succo di limone, sale
- Condire con olio del Garda
- Usare questa salsa per condire i funghi

Procedimento:

Per condire i funghi prepariamo un ceviche: coriandolo, prezzemolo, cumino, aglio, peperoncino, cipolla rossa cruda, aceto di mele, succo di limone, sale e naturalmente un filo d'olio del Garda. Mescoliamo e condiamo i funghi: in questo modo diventano vivi, aromatici, profumati

## Cottura pasta

- Cuocere gli spaghetti in bollitore per 6 minuti
- Trasferire in padella con estratto di rapa rossa per 3 minuti
- Mantecare con burro acido

Procedimento:

Ora la pasta: spaghetti Felicetti Selezione Matt. Li cuociamo sei minuti in acqua, poi li finiamo in padella con il succo di rapa rossa per altri tre minuti. Questo darà agli spaghetti il loro colore rosa intenso. Infine li mantechiamo con un burro acido per renderli cremosi.

## Salsa di base

- Frullare aglio nero con acqua fino a ottenere una crema
- Preparare gocce di acqua aromatica alle erbe

Procedimento:

Come base del piatto prepariamo una crema di aglio nero fermentato, semplicemente frullato con acqua. Aggiungiamo anche qualche goccia di acqua aromatica alle erbe per dare freschezza e contrasto.

## Composizione del piatto

- Stendere la salsa di aglio nero sul fondo
- Disporre gli spaghetti rosa al centro
- Aggiungere i funghi conditi con ceviche
- Rifinire con gocce di acqua alle erbe
- Guarnire con finocchietto selvatico

Procedimento:

Impiattiamo: sul fondo mettiamo la salsa di aglio nero, al centro gli spaghetti rosa, sopra i funghi conditi con il ceviche. Completiamo con qualche goccia di acqua alle erbe e un po' di finocchietto selvatico. Ecco lo Spaghetto Pink: un piatto di equilibrio, colore ed essenzialità.