

LINGUINE CON REGAGLIE

Ingredienti per 6 persone:

- 450 g di pasta tipo linguine,
- 8 creste di gallo,
- 100 g di funghi coltivati,
- 150 g di fegatini di pollo,
- sale,
- pepe,
- 100 g di burro,
- 1 cucchiaio di farina,
- 1 spicchio di aglio,
- 1 rametto di salvia,
- 2 cucchiari di formaggio parmigiano grattugiato,
- 25 cl di latte,
- 1 mozzarella,
- 1 tartufo piccolo,
- 1 mestolo di brodo,
- 1/2 bicchiere di vino bianco.

Mondate i funghi, i fegatini e le creste, tagliateli a pezzetti e fateli rosolare in una padella con una noce di burro, a fuoco dolce per 4-5 minuti.

Cospargete il soffritto con sale e pepe appena macinato e bagnatelo con il vino bianco secco, quindi alzate la fiamma per favorirne l'evaporazione.

Quando il vino si sarà consumato unite il brodo e fate cuocere per 20 minuti a calore moderato.

Nel frattempo preparate una besciamella con una noce di burro, la farina, il latte, una presa di sale e una macinata di pepe, unitela al soffritto e fate insaporire tutt'assieme per alcuni istanti.

Lessate le linguine in una pentola piena d'acqua salata bollente, scolatele al dente e ponetele in una zuppiera.

Condite la pasta con il resto del burro, fritto a parte con aglio e salvia, quindi unite il Parmigiano, la mozzarella a pezzetti e il tartufo a lamelle.

mescolate con cura e trasferite il tutto in una pirofila imburrata, distribuitevi sopra il composto di funghi e regaglie e fate gratinare in forno (200°) per 10 minuti.

Servite subito.