

PAPPARDELLE AL BRANDY

Ingredienti per 6 persone:

- 400 g di fegatini e cuori di pollo,
- 50 g di formaggio groviera grattugiato,
- 400 g di pasta tipo pappardelle all'uovo,
- 60 g di pancetta,
- 1 bicchierino di brandy,
- 1 noce di burro,
- 1 bicchiere di brodo,
- 1 rametto di rosmarino,
- 4 foglie di basilico,
- 1 cipolla,
- 3 cucchiaini di olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Tritate finemente la pancetta, privata della cotenna, e la cipolla, servendovi della mezzaluna.

Ponete il trito in un tegame con una noce di burro, l'olio d'oliva, il basilico e il rosmarino e fate rosolare tutt'assieme a calore moderato per 6-7 minuti.

Aggiungete i fegatini e i cuori di pollo, ben puliti, lavati, asciugati e tagliati a pezzetti, e lasciate rosolare anch'essi per alcuni minuti.

Bagnate il soffritto con il brandy e alzate un poco la fiamma per favorirne l'evaporazione, dopodiché salate, pepate, versate il brodo caldo e lasciate cuocere a calore moderato per 20 minuti o fino a quando il liquido del tegame si sarà ridotto della metà.

Lessate al dente le pappardelle in una pentola con abbondante acqua bollente salata, quindi scolatele e ponetele in una capace zuppiera.

Condite la pasta con l'intingolo preparato, da cui avrete eliminato il rametto di rosmarino, cospargetela con il formaggio grattugiato e servite.