

TAGLIATELLE AI FUNGHI E NOCI

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo tagliatelle,
- 1 cipollina,
- 40 g di funghi secchi,
- 1 bicchierino di vino marsala secco,
- 1 mazzetto di prezzemolo,
- 50 g di burro,
- 4 cucchiaini di panna,
- 1/2 dado per brodo,
- 10 gherigli di noci,
- sale,
- pepe.

Tritate i gherigli di noci.

Lavate i funghi secchi sotto acqua corrente, metteteli in ammollo in acqua tiepida; quando sono morbidi scolateli senza buttare l'acqua e tagliateli a pezzettini.

Mettete in una casseruolina metà burro, unite il trito di cipolla e prezzemolo, lasciate appassire la cipolla, poi unite i funghi. Fateli soffriggere per un paio di minuti o poco più, poi bagnateli con il marsala.

Unite il dado sbriciolato, lasciate cuocere su fuoco moderato bagnando con qualche cucchiata dell'acqua di ammollo dei funghi (che avrete prelevato senza smuovere il fondo e che avrete filtrato).

Mescolate, mettete il coperchio e lasciate cuocere su fuoco molto basso per almeno 20 minuti.

Verso il termine di cottura assaggiate e aggiustate di sale, quando i funghi sono pronti unite la panna e il resto del burro.

Amalgamate e lasciate cuocere il tutto sul fuoco solo un attimo, poi, a fornello spento, aggiungete le noci.

Completate con una grattugiata di pepe, poi con questo sugo ben caldo condite la pasta cotta a parte in abbondante acqua salata.