

TAGLIATELLE LORENZO IL MAGNIFICO

Ingredienti per 4 persone:

Per la pasta:

- 300 g di spinaci,
- sale,
- 400 g di farina,
- 2 uova.

Per il condimento:

- 100 g di bacon,
- una cipolla,
- uno spicchio d'aglio,
- una noce di burro,
- 3 cucchiaini di olio,
- 30 g di funghi secchi,
- brodo di dadi,
- 2 cucchiaini di salsina di pomodoro,
- una scatola di piselli fini.

E inoltre:

- 80 g di Sbrinz grattugiato.

Preparate un battuto di bacon, cipolla e aglio sbucciati e mettetelo ad appassire in una casseruola con il burro e l'olio. Sciacquate, strizzate e tritate grossolanamente i funghi, che avrete fatto prima rinvenire in acqua calda per 30 minuti, ed aggiungeteli al battuto.

Bagnate con 2 mestoli di brodo caldo, nel quale avrete sciolto la salsina di pomodoro.

Sgocciate i piselli dalla loro acqua di conserva, sciacquateli ed uniteli al sugo.

Lasciate cuocere per circa 1 ora a fiamma moderata, aggiungendo di tanto in tanto in qualche cucchiaino di brodo caldo nel caso che il sugo dovesse restringersi troppo.

Mentre il sugo cuoce preparate gli ingredienti per la pasta.

Mondate e lavate ripetutamente gli spinaci, quindi lessateli con la sola acqua rimasta aderente dal lavaggio ed una manciata di sale.

Scolateli strizzateli molto bene e setacciateli.

Ponete la farina a fontana sulla spianatoia, spolverizzatela con il sale, rompetevi nel centro le uova, incorporate la pasta come descritto dalla ricetta delle lasagne verdi al forno.

Lasciate quindi riposare la pasta, coperta con un panno umido, per 30 minuti, poi dividetela in 2 parti, infarinate la spianatoia e stendete con il matterello una prima sfoglia sottile, che taglierete a fettucce larghe 1 cm.

Nel frattempo avrete provveduto a mettere sul fuoco, in una pentola, l'acqua salata per la cottura della pasta; appena arriverà ad ebollizione mettetevi a cuocere le tagliatelle e scolatele al dente.

Intanto anche il sugo sarà arrivato a cottura completa (in ogni caso regolatevi in modo che tutto sia pronto contemporaneamente).

Mettete le tagliatelle nella zuppiera di servizio ben scaldata, conditele con l'intingolo preparato e con lo Sbrinz, mescolate bene e servite subito.

