
TAGLIATELLE VERDI ALLA MODA TORINESE

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di tagliatelle verdi,
- 300 g di porcini,
- 2 spicchi d'aglio,
- 60 g di burro,
- olio, un bicchierino di brandy,
- 500 g di pomodori freschi,
- sale,
- pepe,
- un ciuffo di prezzemolo,
- parmigiano grattugiato.

Pulite bene i funghi raschiandoli con un coltello e strofinandoli con un panno umido; tagliateli a fettine e buttateli in un tegame, nel quale avrete fatto rosolare gli spicchi d'aglio affettati, con il burro e 2 cucchiari di olio.

Fateli ben insaporire per qualche minuto, poi spruzzateli con il brandy, facendolo evaporare a fiamma alta.

A questo punto aggiungete i pomodori lavati, pelati, privati dei semi interni e passati al frullatore.

Salate e pepate.

Lasciate cuocere la salsa per 20 minuti circa, finché la vedrete restringere; prima di toglierla dal fuoco, unite una manciata di prezzemolo tritato.

Nel frattempo avrete lessato le tagliatelle in abbondante acqua salata; scolatele al dente, trasferitele in una zuppiera di servizio, unitevi il condimento preparato, cospargetele di parmigiano grattugiato e servitele calde, dopo averle ben mescolate.