

SPAGHETTI DUCA D'ALBA

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di spaghetti,
- 400 g di porcini,
- una cipolla,
- burro,
- sale,
- pepe,
- mezzo bicchiere di vino bianco,
- un bicchiere di panna,
- due tuorli,
- parmigiano grattugiato,
- un tartufo.

Pulite con cura i funghi dalla terra raschiandoli con un coltellino e strofinandoli con un panno umido; quindi tagliateli a fettine. In un tegame fate rosolare la cipolla grattugiata con 60 g di burro, poi unite i funghi, fateli saltare a fuoco vivo per far evaporare la loro umidità, salateli, pepateli e bagnateli con il vino bianco. Lasciateli cuocere lentamente per 20 minuti circa. Alcuni minuti prima di levarli dal fuoco, incorporatevi la panna e alzate la fiamma per far addensare la salsa. Nel frattempo avrete messo gli spaghetti a cuocere in abbondante acqua salata; appena pronti, scolateli al dente, rovesciateli in una terrina di servizio riscaldata (sul fondo della quale avrete posto alcuni fiocchetti di burro morbido), mescolateli rapidamente, poi versatevi sopra l'intingolo di funghi e i tuorli. Mescolate ancora bene per amalgamare tutti gli ingredienti, cospargete di parmigiano grattugiato e distribuire sulla superficie il tartufo affettato a lamelle sottilissime. Se preferite, potete servire quest'ultimo a tavola, tagliandolo direttamente sul piatto di ciascun commensale.