

TAGLIATELLE ALL' ALBESE

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di tagliatelle,
- dieci fegatini di pollo,
- due cuoricini,
- una cipolla,
- olio,
- 100 g di funghi coltivati,
- farina,
- un bicchiere di vino secco,
- sale,
- pepe,
- parmigiano grattugiato.

Pulite con cura i fegatini liberandoli dal fiele e tagliuzzateli insieme con i cuoricini, dopo aver ben lavato tutto. Tritate la cipolla, mettetela in un tegame con quattro cucchiaini di olio e fatela rosolare dolcemente finché sarà ben appassita; quindi unite i fegatini, cuoricini e i funghi ben puliti e tritati grossolanamente. Lasciate insaporire, poi spolverizzate il tutto con un cucchiaino di farina e, non appena questa si sarà ben amalgamata con gli altri ingredienti, bagnate con il vino bianco; salate, pepate e abbassate la fiamma, lasciando cuocere dolcemente l'intingolo per circa 15 minuti. Intanto fate lessare le tagliatelle, scolatele al dente, trasferitele nella zuppiera di servizio, unitevi due buone manciate di parmigiano, mescolando bene, poi aggiungete il condimento, amalgamando con cura perché la pasta se ne impregni bene. Servite ben caldo.