

TAGLIATELLE AL SUGO DI FUNGHI

Ingredienti per 4 persone:

Per la pasta:

- 400 g di farina più quella necessaria per stendere la sfoglia,
- sale,
- 400 g di spinaci,
- quattro uova.

Per il sugo:

- 100 g di funghi secchi,
- 100 g di burro,
- 100 g di passato di pomodoro,
- salvia,
- sale,
- pepe.

Fate la pasta per le tagliatelle, aggiungendo però alla farina gli spinaci, che avrete lessato molto al dente e scolato alla perfezione.

La pasta dovrà essere verde e di tonalità uniforme.

Se volete affrettare la preparazione, potete usare spinaci surgelati già tritati (e opportunamente scongelati), o passare al frullatore quelli da voi lessati, in modo da ridurli in crema.

Stendete la sfoglia, preparate le tagliatelle e lasciatele asciugare sulla spianatoia.

Lavate ora i funghi (che avrete fatto rinvenire in acqua tiepida) e strizzateli; fateli rosolare in una casseruolina con il burro, il passato di pomodoro, qualche foglia di salvia, sale e pepe.

Fate cuocere la salsa, che non deve risultare troppo densa (eventualmente diluitela con un po' di acqua calda).

Lessate ora la pasta in abbondante acqua salata, scolandola al dente.

Conditela con il sugo caldissimo e servitela subito.