

TAGLIATELLE PIEMONTESI

Ingredienti per 4 persone:

Per la pasta:

- 400 g di farina,
- sale,
- quattro uova.

Per il condimento:

- 30 g di funghi secchi,
- 70 g di prosciutto crudo,
- 70 g di bacon,
- una cipolla,
- uno spicchio d'aglio,
- una piccola carota,
- una costola di sedano,
- olio,
- 100g di petto di pollo,
- 100 g di polpa di maiale magra,
- sale,
- pepe,
- un bicchiere di vino bianco,
- brodo di dadi,
- due cucchiaini di pomodoro.

E inoltre:

- 70 g di Sbrinz grattugiato,
- un piccolo tartufo nero.

Fate rinvenire i funghi in acqua calda per 30 minuti. Trascorso questo tempo preparate un battuto con prosciutto, bacon, cipolla e aglio sbucciati, la carota raschiata e lavata e il sedano lavato e privato dei filamenti. Mettete il battuto in una casseruola di coccio, con quattro cucchiaini di olio, e fatelo appassire lentamente. Intanto passate al tritacarne il petto di pollo e la carne di maiale e uniteli alle verdure ben rosolate insieme ai funghi lavati, strizzati e grossolanamente tritati. Insaporite con una presa di sale ed un pizzico di pepe e mescolate bene tutti gli ingredienti con un cucchiaino di legno: bagnate quindi con il vino bianco, lasciate evaporare lentamente, coprendo il recipiente, poi versate due mestoli di brodo caldo nel quale avrete diluito la salsa di pomodoro; lasciate cuocere per 1 ora e 30 minuti. Preparate le tagliatelle, quindi ponetele al fuoco, in una pentola, l'acqua per cuocere la pasta, unite una manciata di sale grosso e portatele ad ebollizione. Fate cuocere le tagliatelle nell'acqua bollente, scolandole ben al dente; mettele nella zuppiera, conditele

con il sugo preparato e spolverizzatele con lo Sbrinz. Con l'apposito utensile affettatevi sopra a lamelle sottilissime il tartufo, che avrete precedentemente spazzolato, e portate in tavola.