# TAGLIATELLE ALL'ANTICA GORLA

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di tagliatelle secche all'uovo,
- sale,
- una patata,
- alcune foglie di verza,
- un mazzo di bietole in foglia,
- 200 g di champignons,
- burro,
- qualche foglia di salvia,
- 60 g di fontina,
- una grossa manciata di parmigiano grattugiato.

Lessate separatamente, in acqua salata, la patata, le foglie di verza (dopo averle trinciate) e le bietole spezzettate. Pulite ed affettate i funghi, facendoli saltare con 40 g di burro e una presa di sale, finché saranno ben asciugati. Cuocete al dente le tagliatelle. E importante che tutti gli ingredienti arrivino al punto giusto di cottura contemporaneamente. Alcuni minuti prima che la pasta sia cotta, mettete al fuoco un padellino con un bel pezzo di burro e le foglie di salvia; fate rosolare fintanto che il burro diventi quasi nero, poi eliminate le foglie di salvia. Scolate la pasta disponetela in una terrina di servizio riscaldata, buttatevi sopra tutte le verdure, la fontina tagliata a striscioline, il parmigiano grattugiato ed infine il burro nero. Mescolate con cura affinché la pasta si impregni bene di condimento e servite subito, caldissimo.