TORTIGLIONI DEL PECORARO

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di tortiglioni,
- 350 g di piccoli porcini,
- 50 g di parmigiano,
- 50 g di pecorino,
- 2 uova,
- sale,
- pepe nero,
- burro,
- una manciata di prezzemolo e di basilico freschi tritati.

Cuocete i tortiglioni in acqua bollente salata.
Nel frattempo grattugiate il parmigiano ed il pecorino, sbattete le uova con una presa di sale ed un pizzico di pepe, tritate il prezzemolo e il basilico.
Pulite bene i funghi dalla terra, tagliateli a fettine sottili e fateli rinvenire con una noce di burro a fiamma viva.
Salateli e pepateli.
Fate in modo che tutti gli ingredienti siano pronti, contemporaneamente, nel momento in cui la pasta verrà scolata.
A questo scopo levate dal frigo in anticipo il burro (100 g), in modo che abbia il tempo di diventare morbido.
Scolate la pasta e adagiatela in una terrina di servizio riscaldata, sul fondo della quale avrete disposto il burro a pezzetti.
Subito dopo rovesciate sui tortiglioni le uova sbattute: mescolate rapidamente in modo che queste si rapprendano un poco al calore della pasta.
Quindi unitevi i funghi, i 2 formaggi e le erbe aromatiche e continuate a mescolare finché tutto sarà ben amalgamato.
Insaporite ancora con una buona macinata di pepe e servite subito, ben caldo, questo piatto appetitoso.