TAGLIATELLE ALLA SBIRRAGLIA

Ingredienti per 4 persone:

Per la pasta:

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

Per condire:

- un bicchiere di cognac,
- un bicchiere di crema di latte,
- maizena,
- tartufo d'Alba,
- un pizzico di maizena,
- burro abbondante,
- parmigiano (o Sbrinz) grattugiato abbondante.

Il tartufo d'Alba è facoltativo, anche se conferisce al piatto un aroma particolare; potrete sostituirlo con tartufo in polvere, molto meno caro! Fate le tagliatelle e ponetele ad asciugare sopra un telo.
In una casseruolina mescolate il cognac con la crema di latte; unite un pizzico di noce moscata, sale, pepe, un pochino di tartufo grattugiato (o in polvere) e la maizena.
Fate addensare a fiamma bassissima.
Lessate le tagliatelle in acqua bollente salata, scolatele, disponetele in una zuppiera ben calda e conditele subito con abbondante burro fuso.
Copritele poi con la salsa alla sbirraglia e completatele con molto formaggio grattugiato.