TAGLIATELLE AGLI CHAMPIGNONS

Ingredienti per 4 persone:

Per la pasta:

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

Per il condimento:

- 200 g di champignons,
- uno spicchio d'aglio,
- burro,
- olio,
- sale,
- pepe,
- un bicchiere di panna,
- 100 g di pancetta tagliata a fettine molto sottili.

Preparate innanzi tutto la pasta, mettendo la farina a fontana sulla spianatoia con sale e uova ed eseguendo le operazioni descritte nella ricetta base.
Formate un panetto di pasta e mettetelo a riposare, coperto con un panno umido, per 30 minuti.
Intanto pulite i funghi, lavateli e tagliateli a fettine; ponete al fuoco un tegame con lo spicchio d'aglio schiacciato, 40 g di burro e 3 cucchiai di olio.
Fate scaldare bene il condimento e imbiondire l'aglio, poi mettete i funghi nel recipiente e lasciateli cuocere per i primi 5 minuti a fiamma viva, in modo che perdano buona parte della loro umidità.
Salate, pepate, poi abbassate la fiamma e fate cuocere ancora per 10 minuti.
A questo punto bagnate con la panna e completate la cottura, mescolando di tanto in tanto, per altri 10 minuti.
Portate ad ebollizione, in una pentola, l'acqua salata per la pasta: quindi versatevi le tagliatelle preparate secondo la ricetta base, e fatele cuocere per pochi minuti.
Poco prima di mettere la pasta nell'acqua, avrete posto al fuoco un altro tegame con le fette di pancetta, facendole tostare a fiamma abbastanza allegra.
Spegnete il fuoco, coprite e tenete ben caldo.
Scolate la pasta, versatela nella zuppiera di servizio, mettetevi sopra le fette di pancetta e immediatamente dopo unite i funghi con il loro fondo di cottura.
Mescolate tutto velocemente e portate subito in tavola ben caldo.