

TROFIE FRESCHE CON FINFERLI E SCALOGNI

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di pasta tipo trofie fresche,
- 200 g di funghi finferli,
- 150 g di scalogni,
- 1 rametto di maggiorana,
- 1 noce di burro,
- formaggio grana padano,
- abbondante prezzemolo tritato,
- 1 mestolino di brodo vegetale,
- 2 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine,
- sale,
- 1 macinata di pepe in grani.

Mondate i finferli, tagliateli a pezzi e scottateli per 2 minuti in acqua bollente salata poi scolateli.

Riducete gli scalogni a spicchi e soffriggeteli in una casseruola insieme con i finferli, 2 cucchiaini d'olio, una noce di burro, sale, pepe e un rametto di maggiorana.

Incoperchiate e lasciate stufare, a fuoco molto basso per circa 20 minuti, allungando il sugo con un mestolino di brodo vegetale.

Nel frattempo cuocete le trofie in abbondante acqua bollente salata, scolatele al dente, mettetele di nuovo nella pentola di cottura e rovesciatevi sopra il sugo ai finferli; mantecate la pasta con una noce di burro fresco, completatela con abbondante prezzemolo tritato, formaggio grattugiato, una macinata di pepe poi trasferitela nel piatto da portata e servitela subito ben calda, con altro grana padano a parte.