PASTA VITTORIA

Ingredienti per 6-8 persone:

Per la pasta:

- 600 g di farina,
- sei uova,
- sale,
- 200 g di spinaci,
- una cucchiaiata abbondante di concentrato di pomodoro.

Per condire:

- 100 g di funghi porcini secchi,
- 2 cipolle,
- 80 g di burro,
- olio,
- 150 g di prosciutto cotto o spalla,
- brodo,
- sale,
- pepe (facoltativo),
- una confezione di panna da un quarto,
- parmigiano grattugiato.

Innanzi tutto preparate la pasta: per far ciò formate sulla spianatoia 2 fontane di 300 g l'una.
Rompete in ciascuna 3 uova, unite il sale ed impastate, dopo aver aggiunto ad una gli spinaci lessati e strizzati e all'altra il concentrato di pomodoro.
Formate 2 panetti e lasciateli riposare per circa 10 minuti, poi inseriteli, a pezzi, nell'apposita macchinetta, formando i maccheroncini.
Nel frattempo mettete a bagno i funghi in acqua bollente, per 30 minuti, poi lavateli accuratamente per liberarli da tutta la terra che hanno attaccata.
Preparate un trito finissimo con le cipolle, mettetelo in una casseruola con il burro e 2 cucchiai di olio, fatelo imbiondire bene, quindi unite il prosciutto (o la spalla) tagliato a dadini e i funghi.
Lasciate crogiolare gli ingredienti per 10 minuti, a fuoco basso, mescolandoli spesso, poi bagnate con 2 mestoli di brodo caldo, salate, pepate se volete, e fate cuocere per altri 15 minuti.
Ora versate metà della panna, lasciatela leggermente addensare, poi unite l'altra metà, regolate di sale e fate cuocere ancora per 15-20 minuti, sempre a fiamma moderata, in modo da ottenere una salsetta ben legata.
Intanto fate cuocere la pasta in abbondante acqua salata, cercando di far s" che sia pronta contemporaneamente alla salsa.
Versate i maccheroncini in una zuppiera e conditeli con l'intingolo preparato e con il parmigiano.