

TAGLIATELLE ALLA ROMANA

Ingredienti per 4 persone:

Per la pasta:

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

Per condire:

- 50 g di funghi secchi,
- 50 g di prosciutto crudo piuttosto grasso,
- una cipolla,
- 80 g di burro,
- 400 g di pomodori perini,
- sale,
- pepe,
- 300 g di fegatini di pollo,
- mezzo bicchiere di buon vino rosso,
- brodo,
- abbondante pecorino grattugiato.

Con la farina, una presa di sale e le uova preparate una pasta piuttosto consistente. Fatene una palla e ponetela a riposare per 30 minuti, coperta con un panno umido. Nel frattempo avrete messo a rinvenire i funghi secchi in acqua calda. Mentre la pasta è in riposo, preparate il condimento. Tagliate a pezzettini o triturate grossolanamente il prosciutto; tritate la cipolla e fate rosolare i due ingredienti in un tegame con 50 g di burro, mantenendo il fuoco dolcissimo. Intanto pelate i pomodori (dopo averli immersi per qualche minuto in acqua calda per fare più facilmente l'operazione); tagliateli a metà, liberateli dai semi, sfilettateli e uniteli al soffritto. Fate cuocere lentamente il sugo per 10 minuti, poi aggiungete i funghi ben lavati e tagliuzzati; salate, pepate e portate a cottura completa (circa 30 minuti). Mettete ora la pasta sulla spianatoia infarinata e stendetela in due o tre sfoglie sottili; arrotolate queste su se stesse e ricavatene delle tagliatelle piuttosto larghe, che sparpaglierete sulla spianatoia ad asciugare (naturalmente potete fare le tagliatelle anche con la macchina per la pasta, se l'avete). Quando avrete preparato anche la pasta, passate all'ultima fase del sugo. Cioè pulite bene i fegatini, tagliuzzateli e fateli saltare a fuoco vivo in un tegamino con il burro rimasto; quando avranno preso colore, spruzzateli con il vino, che lascerete evaporare; quindi bagnateli con un mestolino di brodo caldo. Salate, fate cuocere per 10 minuti, poi unite questo intingolo al sugo di pomodoro. Coprite il recipiente e lasciate bollire dolcemente ancora per qualche minuto. Intanto lessate le tagliatelle in acqua bollente salata. Scolatele al dente, rovesciate nella zuppiera di servizio e conditele con il sugo preparato, completando con abbondante pecorino. Mescolate e servite subito, ben caldo.