

# TAGLIATELLE CESARINE

Ingredienti per 4 persone:

Per la pasta:

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

Per il condimento:

- 30 g di funghi secchi,
- 2 piccole melanzane,
- sale,
- 160 g di salsiccia,
- olio,
- 30 g di burro,
- uno spicchio d'aglio,
- una cipolla,
- 300 g di pomodori freschi,
- sale,
- pepe.

E inoltre:

- 2 mazzetti di basilico,
- 50 g di parmigiano grattugiato.

Fate rinvenire i funghi secchi in acqua tiepida per 30 minuti.

Lavate, asciugate e affettate le melanzane, dopo averle private del picciolo.

Mettetele per 30 minuti su un tagliere inclinato, spolverizzandole con il sale, affinché perdano un po' del loro liquido amarognolo.

Nel frattempo tagliate la salsiccia e pezzetti piccoli e mettetela in un tegame con 2 cucchiaini di olio e il burro.

Lasciatela rosolare a fuoco dolce, quindi unite un trito finissimo d'aglio e cipolla sbucciati e poi i pomodori, precedentemente immersi in acqua bollente, pelati, aperti a metà, privati dei semi e tagliati a filetti.

Insaporite con una presa di sale ed un pizzico di pepe e lasciate cuocere per 10 minuti a fiamma moderata girando di tanto in tanto.

Lavate bene, strizzate e tritate grossolanamente i funghi ed uniteli al sugo: continuate la cottura per 20 minuti.

Mentre il sugo è sul fuoco preparate la pasta con farina, uova e sale, come descritto nella ricetta base.

Lavorate energicamente gli ingredienti e formate una palla di pasta che lascerete riposare per 30 minuti, coperta da un panno umido.

Ponete al fuoco, in una pentola, l'acqua per cuocere le tagliatelle: unite una manciata di sale grosso e portate ad ebollizione.

Nel frattempo asciugate le melanzane, frigatele in olio bollente e passatele su un foglio di carta assorbente per privarle dell'unto in eccesso.

Preparate ora le tagliatelle, ritagliandole nelle 2 sfoglie stese col matterello sulla spianatoia infarinata: fatele cuocere nell'acqua bollente e scolatele al dente.

Mettetele in una zuppiera e conditele con il sugo preparato; unite anche le melanzane, un finissimo trito di basilico: ben lavato e strizzato, e il parmigiano.

Mescolate rapidamente, quindi portate in tavola ben calde queste saporite tagliatelle alla ghiottona.