

PAPPARDELLE CON SUGO DI FUNGHI

Ingredienti per 6 persone:

Per la pasta:

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

Per condire:

- 400 g di porcini,
- 50 g di burro,
- sale,
- pepe,
- un bicchiere scarso di vino bianco,
- il succo di un limone,
- 100 g di Sbrinz grattugiato,
- un bicchiere abbondante di panna.

Fate la pasta e lasciatela riposare, coperta con un panno umido, per 30 minuti.

Intanto raschiate i funghi con un coltellino, asportando ogni residuo di terra e strofinateli con un panno umido; tagliateli quindi a fettine.

Fate dorare il burro in una casseruola di terracotta e unitevi i funghi, lasciandoli prima andare a fiamma allegra, per liberarli dalla loro acqua, e poi stufateli a fiamma dolcissima.

Salate, pepate e irrorate con il vino e il succo di limone.

Dopo aver steso la sfoglia sulla spianatoia infarinata, ritagliate le pappardelle con l'apposita rotella.

Fatele cuocere al dente in acqua bollente salata, quindi scolatele e trasferitele nella zuppiera di servizio: conditele con lo Sbrinz e con la panna ben calda, mantecandole a dovere, poi con i funghi e il loro sughetto.

Servite subito.