TAGLIATELLE ALLA MILENA CON FUNGHI ED OLIVE

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di tagliatelle secche all'uovo,
- 350 g di funghi porcini,
- uno spicchio d'aglio,
- 3 filetti di acciuga,
- 3 cucchiai di olio,
- 60 g di burro,
- sale,
- pepe,
- un bicchierino di brandy,
- brodo,
- 100 g di olive nere.

Pulite i funghi raschiandoli con un coltellino e strofinandoli con un panno umido, quindi tagliateli a fettine sottili.
In un tegame mettete lo spicchio d'aglio schiacciato, i filetti di acciuga spappolati con una forchetta, l'olio e il burro.
Rosolate il tutto a fuoco basso, rimescolando spesso, in modo da ottenere una salsetta marrone, poi togliete lo spicchio d'aglio ed unite i funghi senza alzare troppo la fiamma, in modo che essi possano cuocere a fuoco dolce nell'acqua da loro emessa.
Salate, pepate, spruzzate con il brandy e cuocete ancora per circa 30 minuti, aggiungendo del brodo per mantenere fluido l'intingolo per le tagliatelle.
Lessate queste ultime in abbondante acqua salata, scolatele al dente, trasferitele in una zuppiera scaldata in precedenza, quindi conditele con i funghi ed il loro sugo, al quale avrete aggiunto, a fine cottura, le olive snocciolate e tagliate.
Mescolate e servite.