



PRIMI PIATTI

Quadrotti in salsa d'erbe con funghi trifolati

INGREDIENTI:

Pasta all'uovo (preparata con 200 g di farina bianca 00, 100 g di semola di grano duro, 3 uova intere e 3 tuorli) tagliata a rombetti.

500 g di funghi misti.

1 kg e 1/2 di erbe selvatiche di gusto non amaro (borragine, cicerbita, silene, salvia pratense, bruscandoli di luppolo, bietola, ruchetta, spinaci selvatici o di montagna ecc).

Maggiorana.

Prezzemolo.

100 g di burro.

4 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva.

3 spicchi d'aglio.

2 cucchiaini di formaggio grana grattugiato.

Sale.

Pepe nero.

PREPARAZIONE

Trifolate i funghi come da ricetta in "Preparazioni di base". Aggiungete il prezzemolo tritato. Lavate bene le erbe e cuocetele una alla volta ma tutte nella stessa pentola (coperta) senza scolarle e senza aggiungere altra acqua ma solo un po' di sale. Frullatele insieme alla poca acqua rimasta nella pentola e alla maggiorana cruda. Aggiustate la purea con sale, pepe e burro fuso (e il formaggio se manca di gusto) fino ad ottenere una salsa quasi liquida. Cuocete la pasta e saltatela in padella con i funghi trifolati, poi impiattateli su uno strato di salsa di erbe.