



PRIMI PIATTI

Stracci all'uovo con verdure di montagna

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 in corte pappardelle.

1 kg e 1/2 di erbe selvatiche di gusto non amaro, in particolare di montagna (silene, bruscolini di luppolo, mirride, spinaci selvatici, buonerico, ortica ecc).

1/2 kg di salvia pratense.

1 ciuffo di maggiorana.

1 ciuffo di timo serpillio.

100 g di burro.

4 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva.

1 spicchio d'aglio.

6 cucchiaini di formaggio grana grattugiato.

Sale.

Pepe nero.

PREPARAZIONE

Lavate bene le erbe di montagna e la salvia pratense e cuocetele una alla volta ma tutte nella stessa pentola (coperta) senza scolarle e senza aggiungere altra acqua ma solo un po' di sale e lo spicchio d'aglio intero ma schiacciato. Frullatele insieme alla poca acqua rimasta nella pentola, al timo serpillio e alla maggiorana cruda. Aggiustate la purea con sale, formaggio grattugiato, pepe e burro fuso fino ad ottenere una salsa quasi liquida. Cuocete la pasta e saltatela in padella con la salsa di erbe.

Stracci all'uovo con verdure di montagna | 1