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, bruscandoli di luppolo, mirride, spinaci selvatici, buonenrico, ortica ecc).
1/2 kg di salvia pratense.
1 ciuffo di maggiorana.
1 ciuffo di timo serpillo.
100 g di burro.
4 cucchiai d’olio extravergine d’oliva.
1 spicchio d’aglio.
6 cucchiai 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 serpillo 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.

© Gruppo Micologico Carlo Vittadini
Via degli Alpini 34 - 20054 Segrate (MI) | CF. 91512400150