



PRIMI PIATTI

Tagliolini e finferli al dragoncello

INGREDIENTI:

1/2 kg di tagliolini all'uovo freschi.
400 g di finferli (*Cantharellus cibarius*).
1 carota media.
1 spicchio d'aglio.
1 cipolla media.
1 rametto di rosmarino.
1 ciuffo di timo.
1 rametto di santoreggia.
1 gamba di sedano.
600 g di pomodori maturi.
1 rametto di dragoncello.
1 ciuffo di prezzemolo.
1 mazzetto di erba cipollina.
40 g di burro.
4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva.
2 cucchiaini di panna fresca.
Sale.
Pepe nero.

PREPARAZIONE

Pulite e lavate i finferli, tenendo interi i più piccoli e smezzando per il lungo i più grandi. Tritate carota, cipolla, aglio, sedano, le foglie del rosmarino, della santoreggia e del timo. Mettete questo trito in un tegame con il burro e fatelo ammorbidire a fiamma moderata, poi lasciatelo intiepidire. A questo punto unite i finferli, salate e rimettete sul fuoco a fiamma medio-alta, cuocendo fino ad evaporazione dell'acqua di vegetazione dei funghi. Nel frattempo tagliate a piccoli dadini i pomodori, unite il dragoncello e il prezzemolo tritati con l'erba cipollina sforbiciata, pepate, condite con l'olio e tenete da parte ad insaporire. Cuocete i tagliolini in acqua salata, scolateli e metteteli in tegame con i finferli e la panna: fate saltare il tutto per qualche minuto, poi unite i pomodori conditi, mescolate, aggiustate di sale e fate saltare per un altro minuto (non di più).

Tagliolini e finferli al dragoncello | 1