

Tagliatelle all'uovo con sugo di Spugnone – *Morchélla rotunda*

Se non le conoscete le *Spugnone* vi sorprenderanno sicuramente, il loro impiego in cucina è simile a quello dei *Porcini*, e il loro aroma intenso vi inebrierà.

INGREDIENTI

(Per 6 persone)

480 g di tagliatella fresche all'uovo
300 g di spugnone
1 cipolla media
Un cucchiaio di passata di pomodoro
Parmigiano Reggiano
Una manciata di prezzemolo
2 cucchiaini di olio extra vergine di oliva
Una noce di burro
1 foglia di alloro
1 spicchio di aglio
Sale e pepe q.b.



ESECUZIONE

Scaldate il burro con l'olio e fate soffriggere la cipolla tritata finissima con uno spicchio di aglio schiacciato e una foglia di alloro. Unite le spugnone e fate insaporire con sale e pepe per pochi minuti.

Versate il pomodoro e fate cuocere per 15 minuti con un mestolo di brodo. Fate restringere il sugo ed eliminate l'aglio.

Cuocete la pasta e scolatela al dente, unite al sugo e terminate con il prezzemolo tritato e formaggio a piacere.

NOTA

Nella cucina tradizionale pavese è consuetudine accompagnare all'uso dell'olio il burro che ha il potere di conferire maggiore morbidezza a piatti come la pasta fresca di questa ricetta.

IL VINO CONSIGLIATO: Cruasé D.O.C.G.

Il nome richiama il *terroir* d'origine, e il colore di questo vino. Il Cruà, infatti, è un antico vitigno che nel Settecento era diffuso in Oltrepò pavese. Rosé è il colore che naturalmente conferiscono le bucce a questo nobile vino.