



Maltagliati di porro



INGREDIENTI

per 6 persone

500 g di farina

6 uova

6 porri

burro q.b.

un bicchiere di panna da cucina

Parmigiano grattugiato q.b.

sale q.b.

Impastare mezzo chilo di farina con sei uova intere.

Tirare bene la sfoglia sottile e tagliarla a rombi di media grandezza.

Pulire i porri accuratamente e tagliarli a rondelle fini.

In una padella rosolarli nel burro.

Cuocere la pasta in abbondante acqua salata: giunta a cottura, scolarla e versare i maltagliati nella padella coi porri rosolati nel burro.

Aggiungere la panna da cucina: amalgamare bene e condire con il Parmigiano-Reggiano grattugiato.

Servire caldo.

Salsa al pepe per carne di maiale

Vi vuole vino rosso secco, tuorli d'uovo, pepe nero, chiodi di garofano, zafferano, sale.

Mescolare vino e spezie con i tuorli d'uovo su una pentola sopra fuoco moderato.

Quando comincia a bollire, abbassare la fiamma e far cuocere per dieci minuti.

Versare sopra la carne di maiale cotta in tutti i modi.