



MANGIA E BEVI...

## strozzapreti con funghi porcini

IN CIOCIARIA

### Strozzapreti con funghi porcini

*400 g di farina di grano duro, acqua, un pizzico di sale.*

*Il sugo: 400 g di funghi porcini, una manciata di prezzemolo, mezzo peperoncino, due spicchi d'aglio, olio, un pizzico di sale.*

Sulla spianatoia impastare la farina con sale e acqua, fino a ottenere un impasto omogeneo. Suddividerlo in tanti bastoncini grossi come una matita e allungarli a mano uno per uno. Il sugo: raschiare i funghi con un coltellino, togliendo tutta la terra, separare i gambi dalle cappelle, passarli con uno straccio umido senza lavarli e affettarli sottilmente. In una padella far imbiondire nell'olio gli spicchi d'aglio e il peperoncino, quindi toglierli e aggiungere i funghi. Cuocere a fuoco vivace rimescolando spesso. Appena i funghi avranno consumato la loro acqua, aggiungere una manciata di prezzemolo e salare. Nel frattempo lessare gli strozzapreti in abbondante acqua salata, scolarli al dente e versarli nella padella. Mantecare con il sugo per qualche minuto e servire.

### Dumplings with "porcini" mushrooms

*400 g strong wheat, water, a pinch of salt.*

*Sauce: 400 g "porcini" mushrooms, a handful parsley, 1/2 chili pepper, 2 cloves garlic, oil, a pinch of salt.*

Mix the flour with salt and water over a pastry-board until obtaining a homogeneous dough. Cut into small sticks shaped like pencils and stretch them one by one. Sauce: scrub the mushrooms with a little knife, remove the earth, separate the caps from the stipes and clean with a damp cloth without washing them; finely slice the mushrooms. Saute the cloves of garlic and the chili pepper, remove them from the pan and add the mushrooms. Cook over a bright heat stirring frequently. Once the mushrooms have lost their water, add a handful of parsley and the salt. Meanwhile, cook the dumplings in plenty of boiling salted water, drain "al dente" and pour them in the pan. Whip with the sauce and serve.