



Antiche Ricette Di Cucina

1976 -- 1978



SALSA DELIZIA

INGREDIENTI:

Burro Fresco Gr 70
Prosciutto Crudo Dolce Gr 150 (fette spesse 2 mm)
Mortadella di Bologna Gr 100
Funghi Trifolati Gr 100 (sgocciolati)
Spinaci Freschi Gr 100 (cotti e strizzati)
Uova di Gallina 3 (intere sode)
Panna Liquida Gr 150
Parmigiano Reggiano Gr 80 (grattugiato)

PROCEDIMENTO:

Per prima cosa fare le uova sode, mettendole in un tegame con l'acqua fredda, quando bollono cuocerle per 6 minuti, raffreddarle in acqua fredda corrente, sgusciarle e separare l'albume dai tuorli.

Bollire, scolare, raffreddare, strizzare e tagliare grossolanamente gli spinaci, se freschi è meglio, altrimenti usare quelli surgelati.

In una padella, dove poi condirete la pasta, fare sciogliere il burro, aggiungere il prosciutto crudo tagliato a fettine, la mortadella tagliata a dadini piccoli, fare appassire a fuoco basso per 2/3 minuti, poi aggiungere gli spinaci, i funghi a dadini, mescolare e cuocere per 3 minuti.

Spegnere il fuoco e aggiungere l'albume delle uova tagliato a dadini irregolari, mescolare e fare riposare la salsa.

Mentre cuocete la pasta, riportate la padella sul fuoco bassissimo, aggiungere la panna e fare bollire per 2 minuti.

Scolate la pasta, metterla nella salsa, mescolare, aggiungere il parmigiano e fare amalgamare il tutto a fuoco medio.

Mettere nei piatti e aggiungere sopra i tuorli delle uova passati al passaverdura con lo stampo medio. Se volete potete aggiungere sopra una grattata di pepe nero.

Questa salsa si può utilizzare per condire qualsiasi tipo di pasta secca di semola di grano duro, in particolare i rigatoni o tortiglioni.



Ricetta scaricabile solo per uso personale.

Vietata la pubblicazione su supporti cartacei di qualsiasi genere, in siti internet e la vendita di servizi ad essa correlati.

Autore: Teglia Roberto +++ info: ludabologna@gmail.com