

Tagliatelle Porcini à la Mama Valentina

Für die Pasta nimmt Valentina pro 100g Mehl 1 Ei

Sie formt auf dem Tisch einen Ring aus Mehl Typ 00 und schlägt die Eier in der Kuhle auf. Ein wenig Olivenöl dazu, mit Salz würzen. Nun die Eier mit einer Gabel verquirlen.

Nach und nach mit dem Mehl vermengen, bis es ein kompakter Teigklumpen geworden ist, der ausgiebig geknetet wird.

Nun walzt sie den Teig mit einem 50 cm langen Nudelholz aus. Sie faltet ihn zusammen, walzt den gefalteten Teig erneut aus, bis eine dünne Teigplatte in der gewünschten Dicke und Konsistenz entstanden ist.

Als Letztes rollt sie den Teig über das Holz, zieht die Walze seitlich heraus. Sie schneidet die Nudelrolle in zentimeterdicke Streifen, die sie locker auf ein Mehl bestäubtes Handtuch legt.

Für die Steinpilzsauce (Porcini):

Gully hat frische Steinpilze im Wald gesammelt. Mit einer Bürste die Pilze säubern. (Nicht waschen!)

In einer hochwandigen Pfanne erhitzt Valentina reichlich Olivenöl in der sie 3 klein geschnittene Knoblauchzehen zusammen mit Petersilie anbrät.

Die Schwammerl dazu und nur mit Pfeffer und Salz würzen.

Verlieren die Porcini zu viel Flüssigkeit, gießt sie ein wenig Wasser hinzu. Die Tagliatelle mit den Steinpilzen und einem Glas feurigen Rotwein; schon fühlt man sich wie >Gott in Italien<.