

# Tagliatelle ai funghi porcini secchi

*Tagliatelle met gedroogd eekhoortjesbrood*

Voor 2 personen

- 15 gram gedroogd eekhoortjesbrood (funghi porcini / cèpes)
- 30 gram zongedroogde (pruim)tomaten onder olie
- 1,5 eetlepel olijfolie
- 1 grote sjalot, gepeld en fijngesneden
- 2 theelepels\* verse rozemarijnaaldjes
- 2 eetlepels (100 g) mascarpone
- 3-4 eetlepels (0,6 dl) melk (of room)
- 150 gram gedroogde (eier)tagliatelle\*\*

1. Breng 2 dl water aan de kook en zet de pan van het vuur.  
Week het eekhoortjesbrood in het water gedurende ruim een uur (langer is nog beter).
2. Snijd de gedroogde tomaten in reepjes.
3. Verhit de olie in een sauspan en fruit daarin al roerend op een halfhoog vuur de sjalot tot hij zacht en geurig wordt.  
Voeg de gedroogde tomaten toe, de rozemarijn, en fruit alles al roerend nog 1 minuut.
4. Neem het eekhoortjesbrood uit het weekwater, knijp de stukjes enigszins uit en voeg ze toe aan de pan.  
Giet het weekwater door een vochtig doekje (om zandresten te verwijderen) en leng het vocht met water aan tot een hoeveelheid van 2 dl is verkregen.
5. Voeg dit toe en laat het geheel gedurende 15 minuten in gesloten pan stoven op een half-laag vuur.
6. Pureer alles in een foodprocessor of in een roerzeef met fijne schijf.
7. Doe de verkregen puree terug in de schoongespoelde sauspan.  
Roer de mascarpone erdoor en voeg 3-4 eetlepels melk toe tot een lichtgebonden saus is verkregen.  
Proef op zout en maal er peper naar wens bij.
8. Kook intussen de tagliatelle bijtgaar in ruim kokend en gezouten water\*\*.  
Giet de pasta af in een bolzeef en schud het aanhangend kookvocht snel weg.  
Doe in ieder voorverwarmd diep bord een volle eetlepel van de saus, verdeel de nog vochtige tagliatelle over de borden en geef iedere portie nog 1-2 eetlepels van de saus mee.
9. Laat de parmigiano reggiano maar in de ijskast, de saus is zo intens van smaak dat de tong in verwarring zou raken door nog meer smaken.

\*) Met een 'theelepeltje' wordt hier bedoeld wat we in zuidelijke landen kennen als een koffielepel - een fikse slag groter dan het Nederlandse theelepeltje. Vertaal een theelepeltje dus door 'een halve eetlepel'.

\*\*) Gebruik per 100 gram pasta 1 liter water en 10 gram (een afgestreken eetlepel) zout.

Kook pasta altijd in gezouten water, anders zijn de deegwaren flauw.

Een flauwe pasta blijft zelfs met een pittige saus erover flauw van smaak.

[Aanvulling voor Wigny: we gebruikten in plaats van tagliatelle eenvoudige penne. Dat serveert wat makkelijker.]

Uit:

Florine Boucher

*Italiaanse Smaken – Pasta*

Nijgh & Van Ditmar, Amsterdam 1996