



## Tagliatelle di mais otto file ai porri e prezzemolo

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

250-300 G DI TAGLIATELLE;

400 GR DI PORRI,

2 FOGLIE D'ALLORO, 1 CIUFFO DI PREZZEMOLO TRITATO,

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA,

1 NOCE DI BURRO,

1 DL DI PANNA

GRANA PADANO GRATTUGIATO, SALE E PEPE Q.B

2 CUCCHIAIO DI BRANDY

Mondate i porri e tagliateli a fiammifero. Lasciateli imbiondire a fuoco basso in una casseruola con olio e burro. Sfumate con il brandy, aggiustate di sale e pepate. Cuocete le tagliatelle in abbondante acqua salata, dopo tre minuti scolatele al dente e trasferitele nella casseruola con i porri legati in precedenza con la panna.

Unite un giro d'olio, il Grana Padano e se occorre un po' d'acqua di cottura della pasta. Mescolando lasciate insaporire per qualche istante sul fuoco e guarnite con una spolverata di prezzemolo