Questo piatto è estivo, e l'attore principale è il fungo galletto.

Bisogna perciò avere molta attenzione che il suo profumo resti intatto fino al piatto, perché le alici sono un po' prepotenti come sapore, e come se non bastasse le pappardelle (si sa) hanno il vizio di "papparsi" tutto il sughetto... quindi basta prestare un po' d'attenzione e il primo è servito

Preparazione 40 minuti

Cottura 12 minuti

Difficoltà medio bassa

Costo medio basso

Ingredienti per 3 persone

- 250 grammi (cioè 5 nidi) di pappardelle (fresche o secche, vedete voi quali vi piacciono di più, ma occhio alla cottura!)
- 250 grammi di funghi galletti freschi
- 8 alici marinate (da non confondersi con le acciughe, perché una volta mi sono sbagliata e ho fatto un casino...)
- 4 cucchiai di olio extravergine di oliva
- un ciuffetto di prezzemolo fresco
- 5 rametti di timo fresco

Preparazione

Prima di tutto dovete SPAZZOLARE (e non lavare) i funghi galletti, così riuscirete a preservare l'aroma fino al palato.

Vi consiglio di mettervi un fazzoletto davanti al naso così da non rischiare di starnutire sui funghi per via delle spore: sembrerete per un po' dei chirurghi o dei tecnici di laboratorio, ma vi assicuro che è un buon metodo.

Non avendo una spazzoletta per funghi, ho usato un pennello da cucina e mi sono aiutata anche con un coltellino da verdure: lo so che non sarebbe giusto usarlo perché il metallo annerisce il fungo, ma i pezzetti più duri è difficile tirarli via con le mani. E mi raccomando: non esagerate a togliere proprio proprio tutto il terriccio, perché tanto il fungo non è altro che una muffa, giusto? Quindi trovate il vostro giusto compromesso.

Lavate e tritate finemente il prezzemolo.

Lavate e recuperate le foglioline del timo: dovete prendere il timo per la punta e, tenendolo fermo con le dita di una mano, con le dita dell'altra mano tirate via le foglioline in senso contrario dalla punta alla radice (spero di essermi spiegata, è il metodo più facile e veloce).

Se non avete marinato voi le alici ma le avete comprate (ora non c'ho voglia di dirvi come si marinano le alici, magari un'altra volta...), togliete tutto il condimento senza lavarle: resteranno morbide e saporite, e voi le dividerete in due parti ciascuna senza togliere la codina (mi raccomando, siate delicati che non sono forti come le sarde...)

In una padella ampia mettete a friggere con 2 cucchiai di olio i funghi spezzettati con le mani, a fuoco basso e coperti, per 5 minuti: nell'ultimo minuto aggiungete il prezzemolo e girate, poi spegnete il fuoco.

In una padella antiaderente e alta (o wok), mettete le alici con i 2 cucchiai di olio restanti e il timo, e girate con una paletta senza accendere il fuoco. Poi accendete il fuoco basso e appena inizia a friggere aggiungete i funghi e lasciate rosolare per poco più di un minuto (le alici devono ancora restare intatte, cioè non devono ancora sciogliersi): poi spegnete.

In una pentola fate bollire abbondante acqua POCO salata (questo perché già le alici lo sono di loro) e versate le pappardelle. Mi raccomando: fatele scolare 1 minuto prima che siano cotte, così finiranno la cottura nella padella col sughetto (e non rischiate che diventi tutto una "pappa"... che non è buona).

Una volta scolate, aggiungete le pappardelle in padella a rosolare per 1 minuto girando delicatamente: a questo punto è facile che tutte le alici si sciolgano, ma va bene... l'importante è che il profumo, oltre agli aromi e al mare, sa ancora di fungo... giusto?

Come servire

In un piatto da portata servite le pappardelle ancora calde su scodelle o piatti fondi ampi: accompagnate con un vino bianco fermo corposo (io ho scelto un Satrico del Lazio), o una birra artigianale leggera (sbizzarritevi!)

Allora... buona passeggiata nei boschi vicino alle spiagge (beati voi)