



CHEF  
**MARCO DI LORENZI**

LE RICETTE

“L’ITALIA NEL PIATTO”

**PASSATELLI AI FUNGHI PORCINI E FORMAGGIO DI FOSSA DI TALAMELLO**

## INGREDIENTI

---

**2 Uova;**  
**120 gr. Formaggio di fossa di Talamello;**  
**160 gr. Pane grattugiato;**  
**1 pizzico di farina;**  
**200 gr. Funghi porcini del Monte Catria;**  
**40 Burro; ½ dl. di olio extravergine d’oliva di Cartoceto;**  
**½ dl. di panna fresca;**  
**2 l. Brodo di pollo;**  
**5 gr. Prezzemolo tritato;**  
**2 Spicchi d’aglio.**

## PREPARAZIONE:

---

Unire uova, formaggio di fossa grattugiato, pane e un pizzico di farina per ottenere un impasto sodo e compatto: passarlo all’utensile per passatelli e tenerli in frigorifero. Pulire i funghi con un coltellino e con un panno inumidito; tagliarli in julienne, farli rosolare in olio, aglio tritato per qualche minuto, aggiungere il burro e regolare di sale. Cuocere nel brodo bollente i passatelli per pochi minuti, scolarli ed amalgamarli ai funghi porcini, aggiungere la panna e il prezzemolo tritato. Servire con scaglie di formaggio di fossa, decorare con pomodorino e prezzemolo croccante.