

Ingredienti per 6 persone:

Tempo di cottura : ore 1 circa

grammi 300 di tagliatelle all'uovo possibilmente fatte in casa

olio di oliva extra vergine (quanto basta)

grammi 500 di patate

grammi 600 di porri

2 o 3 foglie di alloro

noce moscata

grana grattugiato

Far cuocere in pentola, con molta acqua, porri a rotelline e patate affettate, per circa mezz'ora, salando e unendo un pizzico di noce moscata.

Una volta cotti e tolti dall'acqua, scolare gli ortaggi e schiacciare bene in una terrina, riducendoli in crema e ponendo il recipiente al caldo presso i fornelli.

Cuocere ora la pasta nella stessa acqua delle verdure aggiungendone dell'altra, se occorre ; salare, scolare le tagliatelle e unirle alla crema di ortaggi nella terrina, mescolarvi un po' di grana e servire il minestrone nelle scodelle, con sopra l'olio.

Vini consigliati: Dolcetto d'Asti o Rosato leggero asciutto.