# *Papardelle all'Uovo*
# *Al Cioccolato & Cinghiale Al Barolo*

# *Παπαρδέλλες*
## *(με Σοκολάτα & Αγριογούρουνο)*

### Υλικά (για 4 άτομα)

| | | |
|---|---|---|
| 500 | γρμ. | Papardelle All' Uovo "Canuti", |
| 850 | γρμ. | Αγριογούρουνο (Cinghiale Al Barolo – MENU), |
| 30 | γρμ. | Σοκολάτα (πικρή), |
| 1 | ποτηράκι | Κόκκινο Κρασί, |
| | λίγη | Παρμεζάνα (τριμμένη), |
| | | Βούτυρο, |
| | | Κέδρος, |
| | | Δενδρολίβανο, |
| | | Αλάτι, |
| | | Πιπέρι |

### Ετοιμασία :

Σοτάρουμε σε ένα τηγάνι με λίγο βούτυρο το δενδρολίβανο και τον κέδρο (λίγο πατημένο), τον οποίο μετά αφαιρούμε.

Ρίχνουμε στη συνέχεια το αγριογούρουνο, τεμαχίζοντάς το με ένα ξύλινο κουτάλι.

Αφήνουμε την σάλτσα να ζεσταθεί καλά, προσθέτουμε ένα ποτήρι κόκκινο κρασί και το αφήνουμε να εξατμιστεί. Προσθέτουμε αλάτι και πιπέρι και τέλος τα κομμάτια της σοκολάτας και τα ανακατεύουμε όλα μαζί.

Βράζουμε τις "Papardelle" σε μπόλικο αλατισμένο νερό, τις στραγγίζουμε και τις ρίχνουμε στην σάλτσα που έχουμε ετοιμάσει, ανακατεύοντας καλά όλα τα υλικά μαζί.

Σερβίρουμε ζεστά γαρνίροντας με λίγη τριμμένη παρμεζάνα και μαύρο πιπέρι.