Ingredienti: 4 uova, 2/3 di farina di neccio, 1/3 di farina doppio zero, sale, fontina, funghi porcini, burro. Fare una fontana con tutti gli ingredienti e impastare il tutto. Quindi stendere l'impasto molto sottile con il mattarello e tagliarlo a striscioline. Cuocere le pappardelle in abbondante acqua per cinque minuti, poi condirle con i funghi porcini passati al burro e spruzzati di vino bianco. Aggiungere la fontina a dadini, fare saltare per qualche minuto e servire.