

PRIMI PIATTI

Tagliatelle ai funghi porcini

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 20 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Prepara le tagliatelle ai funghi porcini senza panna: una ricetta cremosa e ricca di sapore, ideale per chi ama i funghi.

INGREDIENTI PER CUCINARE LE TAGLIATELLE AI FUNGHI PORCINI

FUNGHI PORCINI 300 gr
TAGLIATELLE ALL'UOVO fresche - 400 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tè
SPICCHIO DI AGLIO 2
PREZZEMOLO tritato - 1 ciuffo
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1
BRODO VEGETALE 1 bicchiere
SALE

COME FARE LE TAGLIATELLE AI FUNGHI PORCINI

- 1** Pulisci i funghi porcini. Con un coltellino togli la parte terrosa. I funghi porcini non vanno lavati con acqua corrente: inumidisci un panno o della carta assorbente e strofina delicatamente tutte le superfici per eliminare ogni residuo di terra.



2 Stacca quindi il gambo dal cappello. Taglia in piccoli pezzi i gambi e mettili da parte.



- 3 Taglia a fette anche i cappelli dei funghi. In una padella versa l'olio extravergine d'oliva. Aggiungi l'aglio e il peperoncino. Insaporisci l'olio a fiamma bassa facendo attenzione a non bruciare l'aglio.



4 Unisci i funghi, aggiusta di sale e pepe e sfuma con il brodo vegetale. Cuoci per una decina di minuti.



5 Togli l'aglio e il peperoncino e aggiungi il prezzemolo tritato.

Lessa le tagliatelle in abbondante acqua salata e scolale al dente.



6 Aggiungi le tagliatelle ai funghi e salta a fuoco vivo aggiungendo un po' di acqua di cottura della pasta per ottenere un risultato cremosissimo. Porta in tavola le tagliatelle ai funghi ancora fumanti.



TAGLIATELLE AI FUNGHI PORCINI: RICETTA CREMOSA SENZA PANNA

Le **tagliatelle ai funghi porcini** sono un primo piatto autunnale delizioso e ricco di sapore, perfetto per chi ama i **primi piatti autunnali** e le **ricette con funghi porcini**. Questa versione cremosa senza panna esalta il gusto naturale dei porcini freschi, offrendo un piatto leggero ma pieno di sapore. Facili e veloci da preparare, le tagliatelle ai funghi porcini sono ideali per un pranzo in famiglia o una cena speciale.

TRUCCHI E CONSIGLI

Per ottenere **tagliatelle ai funghi porcini** cremose senza panna, pulisci i funghi con un panno umido per rimuovere la terra, evitando l'uso di acqua che comprometterebbe la loro consistenza.

Utilizza i gambi dei funghi, spesso scartati, tagliandoli a piccoli pezzi per arricchire il sugo, massimizzando l'uso degli ingredienti e riducendo gli sprechi.

prova questo sugo anche per cucinare un buon [risotto ai funghi porcini](#).

In padella, soffriggi aglio e peperoncino in olio extravergine d'oliva a fiamma bassa per insaporire l'olio senza bruciare l'aglio.

Sfumare i funghi con brodo vegetale li mantiene leggeri e aromatici.

Per ottenere la cremosità ideale, salta le tagliatelle con un po' di acqua di cottura, che contiene amido e addensa il sugo naturalmente.

Se avanza del sugo, puoi conservarlo per un giorno e utilizzarlo per condire altri tipi di pasta, evitando così di sprecare cibo.

COME CONSERVARE LE TAGLIATELLE AI FUNGHI PORCINI

Il sugo ai funghi porcini può essere conservato in frigorifero per un giorno, in un contenitore ermetico. Prima di utilizzarlo nuovamente, riscaldalo a fiamma bassa aggiungendo un po' di brodo vegetale o acqua di cottura della pasta per mantenere la sua cremosità.

Se le tagliatelle sono già state mescolate con il condimento, è meglio consumarle subito per apprezzare al massimo la consistenza cremosa e il sapore fresco e intenso dei funghi.