

PRIMI PIATTI

Tortiglioni con funghi e ricotta

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [12 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Se amate i primi piatti semplici e gustosi, di quelli perfetti in ogni occasione, i tortiglioni con funghi e ricotta sono proprio ciò che fa per voi. La delicatezza della ricotta si sposa in maniera perfetta con il sapore deciso dei funghi e insieme danno vita a un mix di gusto davvero speciale. La pasta ve la consigliamo rigata, in questo modo raccoglie e trattiene tutto il condimento. Provate questa ricetta e diventerà di certo un vostro cavallo di battaglia! Se amate i primi cremosi, ecco allora per voi un'altra idea da provare: [pasta ricotta e pistacchi](#)

!

INGREDIENTI

TORTIGLIONI 400 gr
FUNGHI CHAMPIGNON 200 gr
CHAMPIGNONS CREMA 200
FUNGHI ORECCHIONI O OSTRICA
(PLEUROTUS) 150 gr
POMODORINI 200 gr
RICOTTA 2 cucchiaini da tavola
SPICCHIO DI AGLIO 1 spicchio
BURRO 10 gr
PREZZEMOLO 1 ciuffo
SALE
PEPE
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

PREPARAZIONE

1 Quando volete preparare i tortiglioni con funghi e ricotta, iniziate asportando la parte più terrosa dei funghi e puliteli con un panno umido. Tagliate gli champignon a fette di mezzo centimetro circa e dividete i pleurotus in mucchietti più piccoli.

Rosolate uno spicchio d'aglio tagliato a metà e privato dell'anima in una padella con l'olio extravergine d'oliva, unite i funghi, cominciate dai pleurotus. Fate cuocere per un paio di minuti ed aggiungete anche le altre due varietà di champignons.

2 Rosolate il tutto a fiamma moderata per 5-6 minuti e quando i funghi si sono inteneriti ed avranno cambiato colore, unite i pomodorini tagliati a metà, in quattro parti quelli più grandi. Saltate il tutto a fiamma vivace per un paio di minuti ancora, regolate di sale e pepe, ed unite del prezzemolo tritato.

3 Portate a bollire in una capace pentola l'acqua. Quando l'acqua avrà raggiunto il bollore salatela e, mettete a lessare la pasta. Al solito scolatela al dente.

Prima di aggiungere la pasta in padella, unite la ricotta al condimento insieme ad un mestolo di acqua di cottura della pasta. Amalgamate in modo da ottenere una consistenza cremosa; all'occorrenza aggiungete ancora poca acqua calda.

4 Unite la pasta e mescolate, infine unite il burro fuori dal fuoco sempre mescolando, in modo da mantecare il tutto. Servite i tortiglioni con funghi e ricotta con una macinata di pepe fresco e del prezzemolo tritato.