

PRIMI PIATTI

Pappardelle con porcino crudo e scaglie di parmigiano

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

PAPPARDELLE fresche - 400 gr
FUNGHI PORCINI freschi medi - 6
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 3
cucchiaini da tavola
SPICCHIO DI AGLIO 2
TIMO 2 rametti
PARMIGIANO REGGIANO in scaglie -
SALE

PREPARAZIONE

1 Pulite i funghi e separate le cappelle dal gambo.

Tritate i gambi piuttosto finemente e tenete da parte le cappelle per affettarle successivamente.



2 Scaldate in una padella l'olio extravergine d'oliva con due spicchi d'aglio schiacciati ed i rametti di timo.

Non appena l'aglio inizia a sfrigolare, unite i gambi tritati e lasciate cuocere per pochi minuti, giusto il tempo necessario affinché s'ammorbidiscano.



3 Nel frattempo lessate le pappardelle al dente, scolatele e trasferitele nella padella con il sugo realizzato con i gambi dei porcini.



4 Saltate brevemente la pasta e affettate finemente le cappelle dei porcini.



5 Togliete la padella dal fuoco e distribuite sopra le lamelle di porcino, saltate per distribuire meglio i porcini nella pasta.



6 Impiattate le pappardelle ed ultimate ciascun piatto con parmigiano in scaglie.

Servite le pappardelle ancora ben calde.