

PRIMI PIATTI

Tagliatelle ai funghi porcini e champignons

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Le **tagliatelle ai funghi porcini e champignons** sono davvero ottime! Un primo piatto semplice da fare, veloce e perfetto per chi ha ospiti dell'ultimo minuto! Diciamo la verità, a parte chi ha intolleranze o allergie è davvero difficile trovare qualcuno a cui non piacciono i funghi porcini! Se avete dei funghi a disposizione questa ricetta non deve assolutamente essere persa! È davvero deliziosa e piacerà a tutti; questa versione ci è stata lasciata sul forum di **cookaround** e noi la pubblichiamo volentieri perché ci sembra davvero un'ottima versione. Amate gli champignon? Provate anche la ricetta che li prevede al [forno](#).

INGREDIENTI

TAGLIATELLE ALL'UOVO 400 gr
FUNGHI CHAMPIGNON 200 gr
FUNGHI PORCINI 100 gr
PREZZEMOLO 1 ciuffo
BURRO 1 cucchiaio da tavola
SPICCHIO DI AGLIO 1
PANNA 2 cucchiaini da tavola
PARMIGIANO REGGIANO
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Per realizzare la ricetta delle **tagliatelle ai funghi porcini e champignons** per prima cosa bisogna tritare la cipolla e farla soffriggere con lo spicchio d'aglio in un po' di burro.

Quando la cipolla si sarà ammorbidita, togliere lo spicchio di aglio e aggiungere i funghi lavati e tagliati a pezzetti o fettine.

Far rosolare per 10 minuti, quindi aggiungere la panna, regolare di sale e di pepe e portare a cottura per altri 10 minuti.

Far lessare la pasta fresca, scolarla tenendo da parte due cucchiaini di acqua di cottura da aggiungere al sugo di funghi.

Prendere un mestolo di sugo e frullarlo con il frullatore a immersione fino ad ottenere una crema.

Unire la crema al sugo, cospargere di prezzemolo e amalgamarvi la pasta.

Servire cosperso di parmigiano grattugiato, a piacere.



CONSIGLIO

È possibile realizzare questa ricetta con altri formati di pasta?

Sì ci stanno bene anche i taglioni ma si sposa bene pure la pasta corta rigata.

Posso partire da funghi surgelati?

Certo, se non è la stagione giusta puoi tranquillamente farlo!

Mi dici quanto tempo prima posso preparare il sugo?

Anche un paio di ore prima va bene.