

PRIMI PIATTI

Tagliatelle ai funghi porcini filanti

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Avete voglia di un piatto buono e veloce da preparare? Di quelli che richiedono poca bravura e che in cambio danno tanta resa? Ecco allora provate queste **tagliatelle ai funghi porcini filanti!** Un piatto ricco, corposo e goloso che di certosa sarà amato e apprezzato da tutti i vostri commensali che di certo chiederanno il bis! Provate questa versione filante e vedrete che bontà di primo piatto metterete in tavola! Se come noi amate i funghi vi consigliamo anche la ricetta "[ossibuchi con i funghi](#)": favolosa!

INGREDIENTI

TAGLIATELLE ALL'UOVO 400 gr
FUNGHI PORCINI 500 gr
PANNA 150 ml
PANCETTA ARROTOLATA 50 gr
FONTINA 50 gr
SCALOGNO 1
BURRO noce - 1
PREZZEMOLO 1 ciuffo
SALE

PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare le tagliatelle ai funghi porcini filanti bisogna mettere a soffriggere lo scalogno tagliato a rondelle nel burro.



- 2 Unirvi la pancetta tagliata a striscioline e far cuocere per un paio di minuti a fuoco vivace.



- 3 Aggiungere i funghi porcini tagliati a fette e portare a cottura.



4 Spegnere e aggiungere la panna e il prezzemolo tritato.



5 Tuffare le tagliatelle in una pentola di acqua bollente, attendere che riprendano bollore e

solarle.



6 Metterle nel condimento e aggiungere la fontina a striscioline, far saltare e servire.





CONSIGLIO

Posso utilizzare l'olio invece del burro?

Sì certo, tranquillamente.

Posso usare anche un altro tipo di pasta?

Certo, prediligi pasta fresca oppure rigata.

Potrei usare un altro formaggio?

Sì a patto che sia filante in cottura.