

PRIMI PIATTI

Tagliatelle ai porcini e al profumo di tartufo

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

tagliatelle all'uovo
porcini secchi
aglio
prezzemolo
pinoli
burro
sale
pangrattato
parmigiano
olio al tartufo.

PREPARAZIONE

1 Mettere l'acqua salata per la pasta e, in una tazza, mettere a bagno i porcini secchi.



2 In una padella, sciogliere una noce di burro e far tostare il prezzemolo, i pinoli e l'aglio a pezzetti.

Strizzare i porcini e aggiungerli al soffritto e salare.



3 Dopo alcuni minuti aggiungere l'acqua di "spurgo" dei porcini ben filtrata e far restringere.



4 Intanto, in un'altra padella antiaderente, far tostare il pangrattato con poco sale.



5 Cuocere le tagliatelle al dente e, quando sono cotte, scolarle nella padella dei funghi con un po' di acqua di cottura e far saltare il tutto.

Impiattare cospargendo di pangrattato tostato, parmigiano e olio al tartufo.

