

PRIMI PIATTI

# Tagliatelle fatte in casa ai funghi porcini

LUOGO: Europa / Italia

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



## PER LE TAGLIATELLE

100 g di farina (o farina di grano duro)

1 uovo

1 tuorlo.

## PER IL SUGO

funghi freschi (o surgelati)

cipolla

sale grosso

prezzemolo

vino bianco

olio extravergine d'oliva.

## PREPARAZIONE

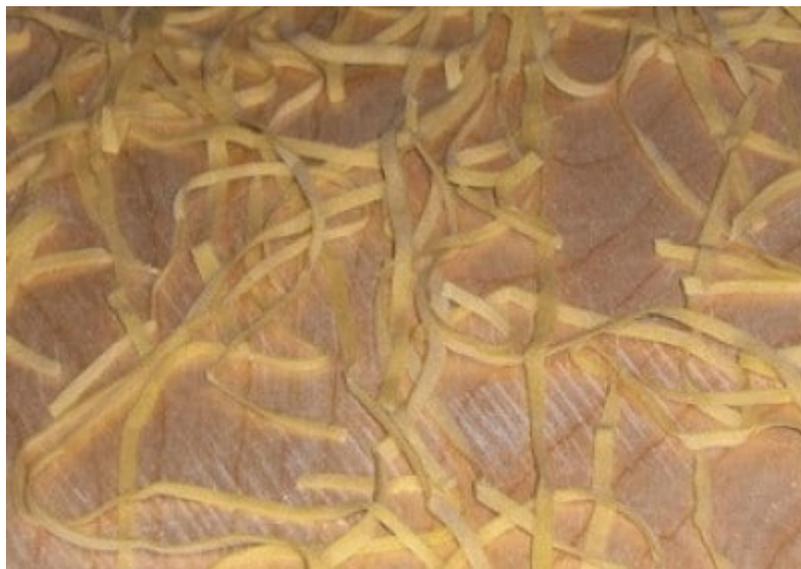
- 1 Per le sfoglia all'uovo, fare una fontana con la farina ed aggiungervi un uovo ed un tuorlo. Mescolare utilizzando una forchetta e terminare l'impasto a mano.

Stendere la pasta con il mattarello.



- 2 Lasciar riposare un po' le tagliatelle in modo che la sfoglia diventi ruvida, piegarla a formare un salsicciotto e tagliare le tagliatelle. Lasciar riposare un altro po', quindi trasferirle su dei vassoi.





**3** A questo punto preparare i funghi.

Far soffriggere in un tegamino un po' di cipolla, aggiungere i funghi, un po' di sale grosso e di prezzemolo e sfumare con un po' di vino bianco. Coprire il tegamino e lasciar cuocere nel liquido prodotto dai funghi. In 6-7 minuti il sugo è pronto.



- 4 Quando le tagliatelle sono cotte, usare un tegame grande per mantecare il tutto, aggiungere un filo d'olio a crudo e del prezzemolo fresco.

