

PRIMI PIATTI

Tagliatelle ai funghi porcini

di: *Cookaround*

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 20 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Le **tagliatelle ai funghi porcini!** Meraviglioso **primo piatto** autunnale ricco di sapore e soddisfazione! La nostra **ricetta** ti permetterà di assaporare ottime **tagliatelle ai funghi senza panna**, cremose e delicate. Oggi abbiamo cucinato per te le **tagliatelle ai funghi porcini freschi**, ma puoi tranquillamente usare i funghi che trovi giornalmente sul mercato, vedrai che il risultato sarà sempre perfetto!

Se poi vuoi cimentarti in un piatto davvero da chef, puoi fare le [tagliatelle in casa](#) con la nostra ricetta che riesce sempre!

Se anche tu ami il sapore dei funghi nel piatto,

Scopri le nostre migliori [ricette coi funghi](#). Devi provare anche queste altre ricette prelibate:

[Lasagne speck e funghi](#)

[Funghi trifolati al forno](#)

[Scaloppine ai funghi](#)

Ma adesso vediamo insieme come cucinare un **piatto di tagliatelle ai funghi come quelle del ristorante!**

INGREDIENTI

FUNGHI PORCINI 300 gr

TAGLIATELLE ALL'UOVO fresche - 400 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tè

SPICCHIO DI AGLIO 2

PREZZEMOLO tritato - 1 ciuffo

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1

BRODO VEGETALE 1 bicchiere

SALE

PREPARAZIONE

- 1** Pulisci i funghi porcini. Con un coltellino togli la parte terrosa. I funghi porcini non vanno lavati con acqua corrente: inumidisci un panno o della carta assorbente e strofina delicatamente tutte le superfici per eliminare ogni residuo di terra.





2 Stacca quindi il gambo dal cappello. Taglia in piccoli pezzi i gambi e mettili da parte.





- 3** Taglia a fette anche i cappelli dei funghi. In una padella versa l'olio extravergine d'oliva. Aggiungi l'aglio e il peperoncino. Insaporisci l'olio a fiamma bassa facendo attenzione a non bruciare l'aglio.





4 Unisci i funghi, aggiusta di sale e pepe e sfuma con il brodo vegetale. Cuoci per una decina di minuti.





5 Togli l'aglio e il peperoncino e aggiungi il prezzemolo tritato.

Lessa le tagliatelle in abbondante acqua salata e scolale al dente.





6 Aggiungi le tagliatelle ai funghi e salta a fuoco vivo aggiungendo un po' di acqua di cottura della pasta per ottenere un risultato cremosissimo. Porta in tavola le tagliatelle ai funghi ancora fumanti.





CONSIGLIO