

PRIMI PIATTI

Tagliatelle con funghi al pomodoro

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



Le **tagliatelle con funghi porcini** rosolati e cotti in un profumato **sugo di pomodoro** sono una **ricetta** che solo a leggerla ci fa leccare i baffi, anche se non li abbiamo!

Questo primo piatto così goloso è un must da proporre nel corso di tutto l'inverno, anche se i funghi richiamano l'autunno, sono godibilissimi quando fuori fa freddo.

Se vuoi cimentarti anche nella preparazione di una buona pasta all'uovo fatta in casa prova la nostra [ricetta delle tagliatelle fatte in casa](#), e vedrai che soddisfazione portare in tavola tutto questo ben di Dio fatto con le tue mani.

INGREDIENTI

FUNGHI PORCINI 200 gr
AGLIO 2 spicchi
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola
VINO BIANCO SECCO 100 ml
PASSATA DI POMODORO 250 gr
SALE
PEPE NERO
PREZZEMOLO TRITATO 1 cucchiaino da
tavola
TAGLIATELLE ALL'UOVO o 400 g
tagliatelle fresche - 320 gr

PREPARAZIONE

- 1 Pulisci i funghi togliendo la parte terrosa del gambo con un coltellino. Con un panno o con un foglio di carta assorbente inumidito pulisci i funghi strofinandoli delicatamente. Stacca quindi il cappello dal gambo e taglia tutte e due le parti a tocchetti. Nel frattempo, in una casseruola, versa l'olio e lascialo insaporire con l'aglio facendo attenzione a non bruciarlo.





2 Versa i funghi nella casseruola e lascia rosolare un paio di minuti. Sfuma, quindi, con il vino bianco secco e, una volta che sarà evaporato, unisci la passata di pomodoro insaporendo poi con sale e pepe. Cuoci per circa 20 minuti .





3 Lessa le tagliatelle in abbondante acqua salata e scolale al dente. Profuma i funghi con del prezzemolo tritato. Unisci tagliatelle e funghi in una padella e salta la pasta con il sugo. Impiatta e porta in tavola le tagliatelle ben calde.





CONSERVAZIONE

Puoi conservare il ragù di funghi in frigo in un contenitore chiuso per due o tre giorni al massimo.

CONSIGLIO

Puoi sostituire tutti o in parte i funghi porcini con degli champignon per avere un piatto più economico e dal sapore e profumo più delicato. Puoi anche sostituire l'aglio con mezza cipolla tritata se ne preferisci il sapore.