

PRIMI PIATTI

Tagliatelle con pinoli e funghi porcini

di: *Cookaround*

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 15 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



Quando vuoi cucinare qualcosa di buono che sia elegante ma al tempo stesso facile da fare, le **tagliatelle con pinoli e funghi porcini** fanno al caso tuo. Un primo d'eccezione, perfetto per i giorni di festa o perché no, per un pranzo domenicale.

Portatelo in tavolo e di certo i vostri commensali gradiranno tanto. Pochi e semplici ingredienti fanno di questo piatto un qualcosa di eccezionale che ha in sé i gusti e i sapori di un piatto da grande chef.

Un piatto delizioso e molto saporito, decisamente semplice da fare. Provate questa ricetta e vedrete che buona! Se cercate altre idee semplici e veloci per utilizzare i funghi, vi proponiamo anche la ricetta del [risotto](#) con i funghi: facile da fare e alla portata di tutti!

INGREDIENTI

PASTA FRESCA ALL'UOVO 600 gr

FUNGHI PORCINI 600 gr

PINOLI 100 gr

BURRO 60 gr

PANNA DA CUCINA ½ l

BRANDY ½ bicchieri

CIPOLLA 1

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1** Per fare le tagliatelle con pinoli e funghi porcini dopo aver realizzato le vostre tagliatelle fatte a mano, preparate il condimento nella seguente maniera: pulite bene i funghi, quindi affettate, sia le cappelle che i gambi.
- 2** Versate in una padella un filo d'olio extravergine d'oliva, insieme ad una noce di burro. Lasciate prenderre calore, quindi tritate finemente una cipolla e, mettetela a soffriggere nella padella, insieme all'olio e il burro fuso. Fate imbiondire, quindi unite nella padella, i funghi porcini, prima i gambi, cuoceteli per qualche minuto, poi aggiungete anche le cappelle. Sfumate con mezzo bicchiere di brandy e, quando il brandy, sarà completamente evaporato, aggiungete al condimento anche la panna. Infine i pinoli e togliete dal fuoco.
- 3** Portate a bollore in una capiente pentola dell'acqua. Una volta raggiunto il bollore salate adeguatamente l'acqua e, cuocete le tagliatelle. Appena raggiunto il grado di cottura desiderato delle tagliatelle, scolatele e trasferitele direttamente nella padella con il condimento. Mescolate e fate amalgamare bene il condimento alle tagliatelle, quindi

servite le vostre tagliatelle con pinoli e funghi porcini ben calde.

CONSIGLIO