

PRIMI PIATTI

# Pappardelle con porcino crudo e scaglie di parmigiano

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



## INGREDIENTI

PAPPARDELLE fresche - 400 gr  
FUNGHI PORCINI freschi medi - 6  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 3  
cucchiaini da tavola  
SPICCHIO DI AGLIO 2  
TIMO 2 rametti  
PARMIGIANO REGGIANO in scaglie -  
SALE

## PREPARAZIONE

**1** Pulite i funghi e separate le cappelle dal gambo.

Tritate i gambi piuttosto finemente e tenete da parte le cappelle per affettarle successivamente.



**2** Scaldate in una padella l'olio extravergine d'oliva con due spicchi d'aglio schiacciati ed i rametti di timo.

Non appena l'aglio inizia a sfrigolare, unite i gambi tritati e lasciate cuocere per pochi minuti, giusto il tempo necessario affinché s'ammorbidiscano.



**3** Nel frattempo lessate le pappardelle al dente, scolatele e trasferitele nella padella con il sugo realizzato con i gambi dei porcini.



4 Saltate brevemente la pasta e affettate finemente le cappelle dei porcini.



5 Togliete la padella dal fuoco e distribuite sopra le lamelle di porcino, saltate per distribuire meglio i porcini nella pasta.



**6** Impiattate le pappardelle ed ultimate ciascun piatto con parmigiano in scaglie.

Servite le pappardelle ancora ben calde.