

PRIMI PIATTI

Tagliatelle ai funghi e tartufi

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **difficile**



Semplice da preparare, questo piatto basa la sua riuscita sulla qualità degli ingredienti: porcini e tartufo. Il risultato è un primo molto profumato.

INGREDIENTI

TAGLIATELLE ALL'UOVO fresche - 500 gr

FUNGHI PORCINI 300 gr

TARTUFI 30 gr

BRODO DI CARNE 1 mestolo -

SPICCHIO DI AGLIO 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PEPERONCINI PICCANTI

PREPARAZIONE

1 In una padella fate rosolare, nell'olio caldo, l'aglio tritato ed il peperoncino.

Aggiungete, quindi, i funghi puliti ed affettati e lasciate soffriggere il tutto per 2 minuti a fiamma vivace.



2 Unite alla padella con i funghi il tartufo affettato e subito dopo il brodo; regolate di sale e lasciate insaporire per 5 minuti a fiamma bassa.





3 A parte lessate le tagliatelle, scolatele al dente e conditele con il sugo ai funghi e tartufo appena realizzato.



4 Servite in tavola con del parmigiano grattugiato.