

PRIMI PIATTI

# Tagliatelle ai funghi porcini e champignons

di: *nightfairy*

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    COSTO: medio    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



Le **tagliatelle ai funghi porcini e champignons** sono davvero ottime! Un primo piatto semplice da fare, veloce e perfetto per chi ha ospiti dell'ultimo minuto! Diciamo la verità, a parte chi ha intolleranze o allergie è davvero difficile trovare qualcuno a cui non piacciono i funghi porcini! Se avete dei funghi a disposizione questa ricetta non deve assolutamente essere persa! È davvero deliziosa e piacerà a tutti; questa versione ci è stata lasciata sul forum di cookaround e noi la pubblichiamo volentieri perché ci sembra davvero un'ottima versione. Amate gli champignon? Provate anche la ricetta che li prevede al [forno](#).

## INGREDIENTI

TAGLIATELLE ALL'UOVO 400 gr  
FUNGHI CHAMPIGNON 200 gr  
FUNGHI PORCINI 100 gr  
PREZZEMOLO 1 ciuffo  
BURRO 1 cucchiaio da tavola  
SPICCHIO DI AGLIO 1  
PANNA 2 cucchiaini da tavola  
PARMIGIANO REGGIANO  
SALE  
PEPE NERO

## PREPARAZIONE

**1** Per realizzare la ricetta delle **tagliatelle ai funghi porcini e champignons** per prima cosa bisogna tritare la cipolla e farla soffriggere con lo spicchio d'aglio in un po' di burro.

Quando la cipolla si sarà ammorbidita, togliere lo spicchio di aglio e aggiungere i funghi lavati e tagliati a pezzetti o fettine.

Far rosolare per 10 minuti, quindi aggiungere la panna, regolare di sale e di pepe e portare a cottura per altri 10 minuti.

Far lessare la pasta fresca, scolarla tenendo da parte due cucchiaini di acqua di cottura da aggiungere al sugo di funghi.

Prendere un mestolo di sugo e frullarlo con il frullatore a immersione fino ad ottenere una crema.

Unire la crema al sugo, cospargere di prezzemolo e amalgamarvi la pasta.

Servire cosperso di parmigiano grattugiato, a piacere.



CONSIGLIO