

PRIMI PIATTI

# Tagliatelle ai funghi

di: *ipertesa*

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **40 min**    COTTURA: **25 min**    COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO

---



È sempre il momento giusto per gustare una deliziosa **tagliatella ai funghi**. Si tratta di un piatto magico, che mette d'accordo tutti i palati anche quelli più esigenti. La sua preparazione è veloce, anzi velocissima, e se non si ha la possibilità di fare le tagliatelle a mano fatte in casa si può optare su una pasta industriale tranquillamente! È un primo piatto molto legato alla tradizione culinaria italiana e lo si ritrova più o meno in ogni regione. Provate questa versione che ci hanno lasciato sul forum di Cookaround e se amate i funghi vi invitiamo a

provare anche la ricetta del [risotto con i funghi](#):  
squisito!

## INGREDIENTI PER LA PASTA

SEMOLA DI GRANO DURO 200 gr

ACQUA ½ bicchieri

UOVA 1

SALE 1 pizzico

## PER IL CONDIMENTO

FUNGHI PORCINI SECCHI 30 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiaini da tavola

SPICCHIO DI AGLIO 1

PREZZEMOLO 1 ciuffo

VINO BIANCO ½ bicchieri

POMODORINI 1

FUNGHI PIOPPINI 100 gr

SALE

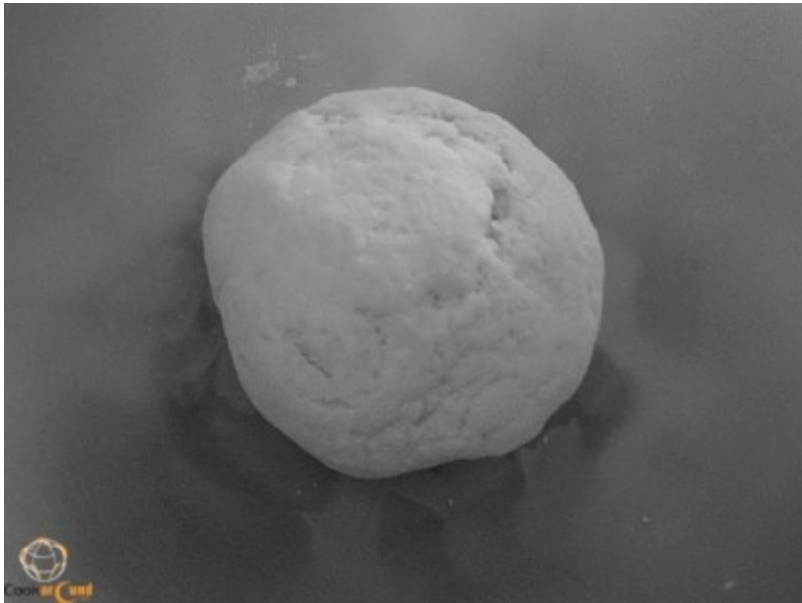
PEPE NERO

## PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare la ricetta delle tagliatelle ai funghi, per prima cosa dovete dedicarvi alla pasta Quindi mettete in una ciotola farina, acqua e uovo.



**2** Impastare bene e formare una palla, lasciare riposare circa 30 minuti.



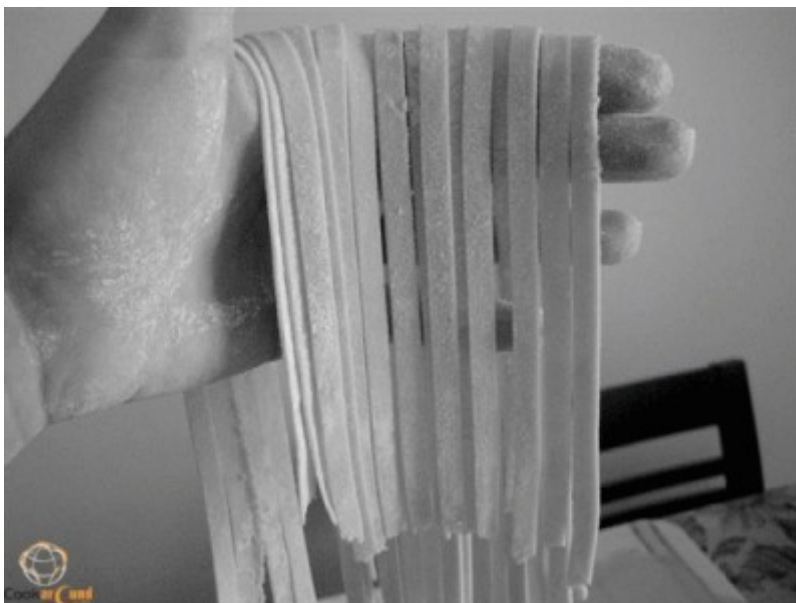
**3** Nel frattempo, mettere i funghi porcini in ammollo in acqua tiepida.



4 Con la sfogliatrice formate una sfoglia.



5 Ricavate delle tagliatelle.



6 Poggiate il tutto su uno strofinaccio.



7 A questo punto non resta che preparare i funghi, per prima cosa filtrare l'acqua, che verrà utilizzata per la cottura.



8 Tritare l'aglio ed il prezzemolo.

In una padella mettete l'olio ed il trito di aglio e prezzemolo.



9 Aggiungete i funghi ammorbiditi.



**10** Spellate il pomodoro e tagliare a pezzettini.

Unite nella padella i pioppini, il pomodoro e fate cuocere.

Sfumare con il vino.



**11** Da questo momento aggiungete poco alla volta l'acqua dei funghi.



**12** E ultimate la cottura.



**13** In una pentola con abbondante acqua salata lessare la pasta, scolatela ed unitela al condimento.





14 Mescolare e servite coprendo con poco prezzemolo tritato.





CONSIGLIO