

PRIMI PIATTI

Tagliatelle con finferli

di: *ropa55*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *15 min* COTTURA: *25 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



INGREDIENTI

350 g di tagliatelle
1 kg di finferli
30 g di burro
4-5 cucchiari di olio extravergine di oliva
1 cipolla media
mezzo bicchiere di vino rosso
150 g di passata di pomodoro
poco prezzemolo tritato
sale e pepe nero.

PREPARAZIONE

1 Pulite per bene i finferli.



2 Tritare la cipolla.

In una casseruola profonda fate soffriggere la cipolla nell'olio e nel burro.



3 Unite i funghi tagliati grossolanamente tenendone però alcuni interi per guarnire il piatto.



4 Quando emettono l'acqua di vegetazione cominciate ad aggiustare di sale e pepe.



- 5 Fate consumare a metà l'acqua e poi aggiungete il vino rosso fatelo sfumare e completate con la salsa di pomodoro.





6 In una pentola con abbondante acqua salata fate lessare la pasta, scolatela e conditela con il sugo concludendo con il prezzemolo tritato.



