PRIMI PIATTI

Tagliatelle con finferli

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 cucchiai 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 lapasta, scolatela e conditela con il sugo concludento con il prezzemolo tritato.