

PRIMI PIATTI

Tagliatelle con funghi e salsiccia

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO:

[basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Le tagliatelle con funghi e salsiccia sono un [primo piatto](#) spettacolare, perfetto per una **Domenica in famiglia**, inoltre, fare la [pasta in casa](#) dà una grande soddisfazione, e ovviamente **il risultato finale sarà motivo di orgoglio con i propri commensali**. La tagliatella ruvida tratterrà il condimento e insieme darà vita ad un mix davvero eccezionale. **Prova la nostra ricetta con passo passo fotografico**, vedrai come **sarà semplice** cucinare in casa, con le tue mani questo meraviglioso piatto di tagliatelle con funghi e salsiccia!

Per te che ami i piatti caserecci, ecco altre ricette che possono piacerti:

[Ravioli con sugo ai funghi](#)

[Fettuccine Alfredo](#)

[Ravioli al salmone](#)

[Tagliatelle con funghi al pomodoro](#)

[Tagliatelle ai funghi porcini](#)

PER LA PASTA FRESCA

FARINA 0 400 gr

UOVA 4

PER IL CONDIMENTO

FUNGHI CHAMPIGNON 500 gr

SALSICCIE senza budello - 4

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SPICCHIO DI AGLIO 1

VINO BIANCO

SALE

PEPE NERO

PREZZEMOLO 1 ciuffo

PREPARAZIONE

- 1 Quando vuoi gustare un buon piatto di tagliatelle con funghi e salsiccia, la prima cosa da fare è lavorare la pasta. Al solito, assicurati di avere a disposizione tutti gli ingredienti necessari; quindi rompi e sbatti in una scodella le uova, versa la farina in un'altra capiente scodella e unisci ad essa le uova appena sbattute.



2 Amalgama il composto di uova e farina, inizialmente con l'aiuto di una forchetta, poi versa il composto sul piano di lavoro e impasta il tutto con le mani fino a quando le uova avranno incorporato bene tutta la farina e si sarà formato un composto liscio e compatto.

Forma una palla, avvolgila con della pellicola e mettila a riposare in frigorifero per almeno 30 minuti.





- 3 Trascorso il tempo di riposo della pasta, togliila dal frigo, porzionala, infarina e lavorala leggermente; a questo punto stendi la pasta con la macchinetta. Ricordati di stendere la pasta partendo sempre dallo spessore più grande, passala più volte riducendo ad ogni passaggio lo spessore, in modo tale da conferire alla pasta una buona elasticità.



- 4 Infarina bene la sfoglia, in modo tale da non farla attaccare durante la lavorazione, quindi arrotola la sfoglia di pasta verso il centro, fino a metà, prima da un lato e poi dall'altro. A questo punto, con l'aiuto di un coltello a lama liscia e piatta, ricava le tagliatelle della grandezza di circa 0,5 cm.





- 5** Le tagliatelle sono pronte, a questo punto procedi con la preparazione del condimento: versa e fai scaldare in una padella un giro d'olio che profumerai con uno spicchio d'aglio.



6 Mentre l'olio si stà profumando con l'aglio, taglia a fette sottili i funghi champignon e tienili da parte. Elimina l'aglio dalla padella, prendi la salsiccia priva di budello (se hai a disposizione la pasta di salsiccia, utilizza quella); trasferiscila nella padella con l'olio caldo e lasciala rosolare.





- 7** Sfuma la salsiccia con del vino bianco e lascia evaporare tutta la parte alcolica. Una volta che la parte alcolica del vino si sarà evaporata completamente, aggiungi, nella padella insieme alla salsiccia, i funghi tagliati e messi da parte in precedenza.



- 8** Regola con un pizzico di sale e una macinata di pepe nero, prepara un trito di prezzemolo e aggiungilo nella padella insieme ai funghi champignon e alla salsiccia, lascia insaporire il tutto.



9 Porta a bollire, in una capace pentola, dell'acqua. Raggiunto il bollire salala, versa al suo

interno anche un filo d'olio, che servirà per non fare attaccare le tagliatelle durante la cottura. Tuffa le tagliatelle nell'acqua bollente per pochi minuti.



- 10** Scola le tagliatelle direttamente nella padella con il condimento, nel caso il condimento risultasse troppo asciutto, aggiungi poca acqua di cottura delle tagliatelle, in modo tale da poter amalgamare bene il tutto.





- 11** Una volta che avrai fatto insaporire e amalgamare bene tutti gli ingredienti tra di loro, impiatta e servi le tagliatelle con funghi e salsiccia con un filo d'olio extravergine d'oliva a crudo e, se gradisci, anche una macinata di pepe nero.

