

PRIMI PIATTI

Tagliatelle noci e funghi porcini

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

400 g di tagliatelle di semola dura
350 g di funghi porcini freschi
8 noci
40 g di burro
1/4 l scarso di panna fresca
1/2 bicchiere scarso di marsala
cipolla
sale
pepe.

PREPARAZIONE

- 1 Tritate finemente la cipolla e fatela soffriggere dolcemente in un tegame assieme al burro. Mondate i funghi e tagliateli a piccoli pezzetti, poi uniteli alla cipolla appena imbiondita e fateli cuocere assieme mescolando delicatamente. Continuate la cottura a fuoco dolce, bagnando man mano con il marsala, ed aggiungete alla fine la panna. Rimescolate ancora, lasciando ben legare il sughetto; quindi incorporatevi i gherigli di noci sminuzzati.

Nel frattempo lessate le tagliatelle in abbondante acqua salata; appena saranno cotte al dente, scolatele e conditele con questa gustosa salsa, in una terrina pre-riscaldata, rimescolate delicatamente la pasta e presentatela immediatamente in tavola, accompagnandola con parmigiano grattugiato.