

PRIMI PIATTI

# Tagliolini con cucchi (ovuli) e porcini

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    PREPARAZIONE: *20 min*    COTTURA: *10 min*    COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



I tagliolini con ovuli e porcini sono un trionfo dei sapori della terra, un primo piatto rustico e ricco, buonissimo, irrinunciabile durante la stagione dei funghi soprattutto per chi ha la possibilità di coglierli freschissimi direttamente dai boschi. Si prepara velocemente ed è facilissima, una ricetta perfetta per chi non vuole ragionare troppo sulla cena ma non rinuncia a portare a tavola un piatto ad effetto che renderà tutti entusiasti.

## PER LA PASTA FRESCA

FARINA 200 gr

FARINA DI GRANO DURO O SEMOLA  
100 gr

UOVA 1

TUORLO D'UOVO 7

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2  
cucchi da tavola

SALE 1 pizzico

## PER IL CONDIMENTO

FUNGHI PORCINI 250 gr

FUNGHI OVULI 250 gr

VINO BIANCO 100 ml

CIPOLLOTTI fresco - 1

PREZZEMOLO ciuffo - 1

LIMONE scorza grattugiata - 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchi da tavola

SALE

PEPE NERO 1 pizzico

## PREPARAZIONE

- 1** Pulite i funghi rimuovendo i residui terrosi e passando un pezzo di carta umida anche sulle cappelle.

Fate scaldare in una padella piuttosto ampia un generoso giro d'olio con uno spicchio d'aglio in camicia e del cipollotto fresco affettato.



- 2** Prendete i funghi e iniziate dai gambi che taglierete a dadini. Unite i gambi appena preparati alla padella con il soffritto; aromatizzate con due rametti di timo fresco.



- 3 Sfumate con del vino bianco e fatelo evaporare a fiamma vivace.



- 4 Nel frattempo affettate tutte le cappelle dei funghi e mettetele da parte.

Prendete della pasta fresca già stesa, arrotolatela e tagliate delle fette sottili, srotolate le fettine e disponetele separatamente sul piano di lavoro.



5 Unite le cappelle dei funghi alla padella e regolate di sale.



6 Tuffate i tagliolini in una pentola d'acqua bollente debitamente salata e alla quale avrete aggiunto un giro d'olio che servirà per non far attaccare la pasta.

Fate cuocere i tagliolini freschi giusto per un paio di minuti, quindi scolateli e trasferiteli nella padella con il condimento.



- 7 Saltate brevemente la pasta con il condimento. Servitela con una bella macinata di pepe fresco e una grattugiata di scorza di limone.



NOTE