

PRIMI PIATTI

# Tagliolini con cucchi (ovuli) e porcini

---

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 effetto che renderà tutti entusiasti. Scopri le nostre migliori [ricette coi funghi](#).

cucchiaini 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

I tagliolini sono un tipo di pasta fresca all'uovo che viene riconosciuta come alimento tradizionale italiano nella regione Marche, ma se ne incontrano alcune varianti anche in altre regioni d'Italia. Più sottili delle tagliatelle, con uno spessore di un millimetro o meno, sono un tipo di pasta lunga che tradizionalmente viene impiegata nella gastronomia mari e monti, con sughi in bianco e spesso si

possono trovare serviti in brodo.