Tagliatelle ai funghi porcini - Pasta

Difficoltà

Costo

Tempo di preparazione
20 min

Tempo di cottura
10 min

Calorie a porzione
485 kcal

Ingredienti

DOSI PER
4 porzioni

320 g di Tagliatelle

Per il condimento

800 g di Funghi porcini freschi

1 spicchio di Aglio

20 cl di Vino bianco secco

Menta fresca

Peperoncino in polvere

1 noce di Burro

2 cucchiai di Olio extravergine di oliva

Sale

Preparazione

1. Preparate il condimento. Pulite i porcini, tagliando via la parte del gambo con la terra e strofinateli con un telo umido. Se sono molto sporchi passateli velocemente sotto un filo d’acqua, asciugateli bene e tagliateli a pezzetti.
2. In una padella tipo saltapasta, fate dorare l’aglio “vestito” (con la buccia) schiacciato con un fondo d’olio, per 1-2 minuti a fiamma moderata. Sfumate con il vino e poi, se volete, eliminate l’aglio.
3. Aggiungete i funghi e fateli saltare per 5 minuti circa, a fiamma vivace per evitare che rilascino acqua. Unite un pizzico di peperoncino e del prezzemolo tritato, salateli e toglieteli dal fuoco tenendoli in caldo.
4. Nel frattempo lessate le tagliatelle, scolatele al dente conservando un po’ di acqua di cottura della pasta.
5. Trasferite le tagliatelle nella padella con il sugo, che avrete rimesso sul fuoco, unite un po’ di acqua della pasta e fatele saltare per pochi secondi. Spegnete, aggiungete il burro e mescolate bene, quindi servite subito.

I consigli di Carla

• Se non trovate i funghi freschi potete utilizzare quelli surgelati, tagliandoli a pezzetti di grandezza simile. Dovrete cuocerli a fiamma molto vivace finché si sarà ritirata bene l’acqua che si formerà.

• Potete arricchire la vostra ricetta con 80 g di speck (per 4 persone) tagliato a pezzetti. Aggiungetelo dopo aver dorato l’aglio e fatelo rosolare per qualche minuto sempre girando. Toglietelo e mettetelo da parte, continuate con la cottura dei funghi e aggiungetelo quando questi saranno cotti.

• Se volete ottenere un sugo più cremoso, frullate una piccola parte di funghi con poca acqua bollente e aggiungetela in padella insieme al burro.