

# Tagliatelle ai funghi

Le **tagliatelle ai funghi** sono un primo piatto classico della cucina italiana, in cui le tagliatelle emiliane incontrano un sugo bianco di funghi porcini o misti a piacere. La mia versione non prevede l'utilizzo della panna, spesso presente in questa ricetta, perchè mi piace che il sapore dei funghi sia il più naturale possibile.

Per l'ottima riuscita delle **tagliatelle ai funghi** è indispensabile avere funghi freschi di ottima qualità, il cui sapore viene esaltato dal prezzemolo e dallo scalogno. Sono ottime appena fatte, eventualmente accompagnate da scaglie di Parmigiano.

## INFORMAZIONI

- 2 persone
- **360Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **45 minuti**
- ricetta **vegetariana**
- ricetta **light**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

## INGREDIENTI

- 200 g di funghi porcini
- 4 rametti di prezzemolo
- 1 scalogno
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
- 100 ml di vino bianco secco
- Sale
- 200 ml di Brodo vegetale
- 120 g di tagliatelle all'uovo
- Pepe nero macinato al momento

## PREPARAZIONE

- Togliere dai funghi la radichetta terrosa, quindi tamponarli con uno strofinaccio umido per eliminare i residui di terra. Affettarli o tagliarli a cubetti.
- Lavare il prezzemolo, selezionarne le foglie e tritarle finemente con la mezzaluna su un tagliere.
- Spellare lo scalogno e tritarlo finemente.
- Mettere in una padella l'olio, lo scalogno tritato e portarla sul fuoco.
- Farlo rosolare dolcemente fintanto che non si sarà ben dorato, quindi unire i funghi, farli insaporire per due minuti, quindi bagnare con il vino bianco.
- Far cuocere per un paio di minuti a fiamma vivace, unire un pizzico di sale, un cucchiaino di prezzemolo tritato, coprire e far cuocere per 10-15 minuti.
- Girare di tanto in tanto ed unire del brodo se il fondo di cottura dovesse asciugarsi troppo.
- Lessare le tagliatelle in abbondante acqua salata e, poco prima di scolarle, aggiungere mezzo mestolo di acqua di cottura nella padella del condimento, quindi accendere il fuoco ed unire altro prezzemolo tritato.
- Saltare le tagliatelle scolate a fiamma vivace nella padella del condimento per qualche minuto, girando di frequente.
- Servire immediatamente con un'abbondante macinata di pepe.

## STAGIONE

Settembre, ottobre, novembre, dicembre

## AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.



## VARIANTE VEGAN

Utilizza tagliatelle di semola di grano duro al posto di quelle all'uovo.