

# Tagliatelle con sugo di funghi porcini

Le **tagliatelle con sugo di funghi porcini** sono un ottimo primo piatto la cui nota dominante è il sapore e l'odore tipico e pungente del fungo porcino. È un piatto leggero, poco elaborato, inseribile perfino in una dieta ipocalorica, ma adatto anche a pranzi o cene importanti.

Le **tagliatelle con sugo di funghi porcini** sono ottime preparate con i funghi porcini freschi, che però non si trovano sempre e hanno un prezzo importante. Per ovviare al problema reperibilità si può scegliere un fungo porcino surgelato, che deve essere però di ottima qualità. Se invece volete diminuire il costo della preparazione mescolare i porcini agli champignon: il porcino tenderà a dominare con il suo sapore importante e nel sugo i sapori risulteranno perfettamente amalgamati.

## INFORMAZIONI

- 2 persone
- **390Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **45 minuti**
- ricetta **vegetariana**
- ricetta **light**
- si può **preparare in anticipo**

## INGREDIENTI

- 150 g di funghi porcini
- 1 cipolla bionda di piccole dimensioni
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
- 100 ml di Brodo vegetale
- Sale
- Pepe nero macinato al momento
- 250 g di Polpa di pomodoro a cubetti
- Zucchero
- Origano
- 160 g di tagliatelle all'uovo

## PREPARAZIONE

- Pulire i funghi porcini rimuovendo la parte terrosa delle radichette e lavandoli brevemente sotto acqua fresca corrente. Affettarli.
- Pelare la cipolla rimuovendo lo strato esterno di consistenza cartacea e tritarla molto finemente.
- In una padella mettere l'olio e la cipolla. Portarla sul fuoco e far soffriggere a fiamma bassa fintanto che non si sarà ben dorata.
- Unire un po' di brodo, un pizzico di sale, una macinata di pepe e cuocere coperto per 5 minuti.
- Trascorso il tempo indicato scoperciare, alzare la fiamma e aggiungere i funghi.
- Mescolare, aggiungere poco brodo vegetale e cuocere per 5 minuti.
- Aggiungere il pomodoro in pezzi. Se si utilizzano i pelati spezzettarli.
- Aggiungere al pomodoro un pizzico abbondante di sale, una punta di zucchero, una manciata di origano, lasciar riprendere il bollore e far sobbollire a fiamma bassa per 15 minuti circa, girando di tanto in tanto con un cucchiaio di legno.
- Lessare le tagliatelle in abbondante acqua salata e, poco prima di scolarle, accendere il fuoco nella padella del condimento.
- Saltare la pasta scolata a fiamma vivace nella padella del condimento per qualche minuto, girando di frequente.
- Servire immediatamente con un filo d'olio a crudo.

## STAGIONE

Settembre, ottobre, novembre, dicembre

## AUTORE

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



### VARIANTE VEGAN

Utilizzare tagliatelle di semola al posto di quelle all'uovo.

### I consigli di Barbara

Questa pasta è ottima anche al forno. Disporla in una pirofila ben unta d'olio, cospargerla con Parmigiano grattugiato e gratinarla. In questo modo è possibile anche conservarla per un giorno in frigorifero, gratinandola solo poco prima di mangiarla. E' possibile anche congelarla, si conserva così per 3 mesi circa. Al momento di consumarla metterla nel frigorifero la sera prima e scaldarla al momento di mangiarla nel forno come descritto in precedenza.

Ottima, se avanza, anche il giorno dopo, scaldata nel forno a 200°C per una decina di minuti. Se tende a scurirsi troppo coprirlo con la carta stagnola.