



/primi piatti tradizionali

TAGLIATELLE AI FUNGHI PORCINI



Ingredienti

200 g FARINA 00
.....
4 UOVA
.....
FARINA DI SEMOLA q.b.
.....
500 g FUNGHI PORCINI
.....
50 g BURRO
.....
1 SPICCHIO DI AGLIO BIANCO
PIACENTINO
.....
35 g OLIO EVO
.....
PREZZEMOLO
.....
PEPE E SALE q.b.

Procedimento

- Per la pasta, formate con la farina la classica fontana e versate al centro le uova. Mescolate partendo dal centro raccogliendo man a mano la farina. Ottenuto un impasto compatto, impastatelo per circa 10 minuti e lasciatelo riposare a temperatura ambiente, per circa 30 minuti.
- Dopo aver pulito i funghi, mettete in una padella il burro e quando si è quasi fuso unite l'olio. Versate i funghi porcini e lo spicchio d'Aglia CO.P.A.P. (intero o tritato). Salate e pepate e lasciate cuocere per circa 10 minuti i funghi. A fine cottura, se avete lasciato l'aglio intero, ricordatevi di toglierlo.
- Potete completare il vostro piatto con del prezzemolo tritato fine.