PRIMI PIATTI

Tagliatelle semplici

INGREDIENTI:
50 g di funghi porcini (preferibilmente Boletus aereus) secchi.
2 spicchi d’aglio.
1/2 bicchiere d’olio extravergine d’oliva.
500 g di tagliatelle all’uovo.
Sale.

PREPARAZIONE
Fate rinvenire i funghi (dopo averli sciacquati sotto acqua fredda corrente) in acqua tiepida. In un tegame scaldate, senza friggere, l’olio con l’aglio intero. Aggiungete i funghi rinvenuti e saltate bene il tutto mescolando con un cucchiaio di legno. Aggiungete l’acqua di ripresa dei funghi, salate e portate a cottura facendo evaporare l’acqua. Condite le tagliatelle con questo sugo dopo avere eliminato l’aglio.

© Gruppo Micologico Carlo Vittadini
Via degli Alpini 34 - 20054 Segrate (MI) | CF. 91512400150