



## 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 cucchiaino 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.