



TAGLIATELLE FRESCHE AI FUNGHI PORCINI

Ingredienti

350 g tagliatelle fresche all'uovo

300 g funghi porcini freschi o surgelati

1 spicchio d'aglio • Prezzemolo fresco

40 g burro + olio evo

Sale e pepe

Procedimento

1. Pulisci e affetta i porcini.
2. In padella rosola aglio e burro con un filo d'olio, aggiungi i funghi e cuoci 8-10 min.
3. Sala, pepa e spolvera di prezzemolo tritato.

4. Cuoci le tagliatelle, saltale con i funghi e un po' di acqua di cottura.
5. A piacere, aggiungi una grattugiata di parmigiano.