

Tagliatelle ai porcini

Difficoltà:
FACILE

Tempo:
50 MINUTI

Portata:
PRIMI PIATTI



info.unicommperte.it

Ingredienti

tagliatelle 400 g - funghi porcini 4 di medie dimensioni - aglio 1 spicchio - olio di oliva 2 cucchiaini - panna da cucina 2 cucchiaini - vino bianco 1/2 bicchiere - prezzemolo tritato qb - pepe qb

Preparazione

ulire accuratamente i funghi con uno straccio umido, aiutandosi con un coltellino per rimuovere eventuali grumi di terra, e tagliarli a listarelle. In una padella mettere due cucchiaini d'olio di oliva, aggiungere uno spicchio d'aglio e un po' di prezzemolo tritato. Far rosolare per qualche secondo a fuoco vivo e aggiungere i funghi. Sempre a fuoco vivace far saltare per qualche minuto prima di aggiungere il vino bianco. Far consumare il liquido di cottura di almeno la metà ed aggiungere la panna, prima di spegnere il fuoco. Mettere a cuocere le tagliatelle in abbondante acqua salata.

Scolarle ancora al dente e porle nella padella con i funghi aggiungendo un po' di acqua di cottura. Far cuocere per qualche minuto e disporre poi su un piatto di portata. Decorare con qualche foglia di prezzemolo e pepe appena macinato.

Il consiglio dei

La pentola perfetta per la preparazione di questo primo piatto

è il **TEGAME 24 cm MEPRA**, realizzata in acciaio Inox 18/10.

Questa e le altre pentole possono essere tue partecipando alla grande collection **PROFESSIONISTI DELL'ACCIAIO**

Clicca qui per avere tutte le informazioni sui punti vendita che aderiscono all'iniziativa:

PROFESSIONISTI DELL'ACCIAIO

MEPRA
IDEAS FOR LIVING



TEGAME ø 24 cm

50 BOLLINI + contributo di € 19,90

MISFERO
IPERMERCATI