

Tagliatelle ai Funghi Porcini

Ingredienti per 4 Persone:

- 300 g di tagliatelle
- 150 g di funghi porcini freschi
- 300 g di tagliatelle
- ½ cipolla
- una costa di sedano
- prezzemolo
- burro
- sale
- pepe

Preparazione

In una padella si mettono a rosolare nel burro una mezza cipolla ed una piccola costa di sedano tagliate a dadini. Intanto si puliscono i porcini con uno straccetto umido e si tagliano a fette di mezzo centimetro. Quando le verdure sono ben rosolate si mettono i funghi, si salano e si fanno cuocere coperti per circa 4-5 minuti. Nel frattempo si fanno cuocere le tagliatelle e si scolano al dente, poi si fanno saltare in padella assieme ai funghi, in modo che assorbano con l'acqua di cottura gli aromi dei porcini. Una spolverata di prezzemolo ed una macinata di pepe completano il piatto.