

Ricetta: **Tagliatelle porcini e prosciutto**

Autore: WWW.MISYA.INFO

Dosi per : 4 persone

Tempo di cottura : 30 min

Tempo di preparazione : 20 min



Questa mattina vi do la ricetta di un bel primo piatto ai funghi porcini. Come molti di voi sanno, io sono un'appassionata di funghi e cerco sempre modi diversi per prepararli. Domenica scorsa ,a casa di mamma ,la scelta per il primo piatto è ricaduta su queste profumatissime tagliatelle ai funghi porcini e prosciutto crudo, un primo piatto da leccarsi i baffi.

Per la buona riuscita del piatto è bene utilizzare un prosciutto crudo dolce come quello di Parma o il San Daniele, se poi trovate i porcini freschi avrete un piatto da poter servire al re ;)

Provate la ricetta fatemi sapere, buon appetito a tutti!

Ingredienti per 4 persone:

320 gr di pappardelle fresche
300 gr di funghi porcini
100 gr di prosciutto crudo
100 gr di provola affumicata
1 spicchio di aglio
olio
sale
pepe
prezzemolo

Procedimento

Mondate i porcini, puliteli con un panno umido, quindi tagliateli a fette
Fate rosolare uno spicchio d'aglio in un'ampia padella quindi aggiungete i

funghi.

Salate e aggiungete il pepe e proseguite la cottura a fuoco moderato per 20 minuti circa.

Aggiungete ora il prosciutto crudo tagliato a listarelle, e il prezzemolo tritato, mescolate e spegnete il fuoco

Cuocete le tagliatelle in abbondante acqua salata, scolatela al dente e versatele nella padella con il condimento.

Aggiungete la provola affumicata tagliata alla julienne e fate saltare il tutto per un paio di minuti a fuoco vivace.

Poi servite le tagliatelle ai funghi porcini aggiungendo pepe e prezzemolo tritato fresco

Copyright © 2016 WWW.MISYA.INFO