Ricetta: **Tagliatelle porcini e prosciutto**

Author: WWW.MISYA.INFO

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 provate la ricetta fatemi sapere, buon appetito a tutti!

Ingredienti per 4 persone:
- 320 gr di pappardelle fresche
- 300 gr di funghi porcini freschi
- 100 gr di prosciutto crudo dolce
- 100 gr di provola affumicata
- 1 spicchio di aglio
- olio
- sale
- pepe
- prezzemolo

Tempo di preparazione: 20 min
Tempo di cottura: 30 min
Tempo totale: 50 min

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 alle tagliatelle porcini e prosciutto,la provola affumicata tagliata alla julienne e fate saltare il tutto per un paio di minuti a fuoco vivace.

Servite le tagliatelle porcini e prosciutto crudo nei piatti aggiungendo su ognuno altra provola grattugiata.

Copyright © 2010 WWW.MISYA.INFO