



Fettuccine
Montebovi

Fettuccine ai Funghi Porcini

Preparazione

Un classico della cucina italiana è rappresentata dalle fettuccine ai funghi porcini. Di facilissima preparazione e con piccolissimi accorgimenti per renderlo un piatto veramente eccezionale.

Pulire i funghi porcini senza immergerli nell'acqua ma strofinarli con un panno umido avendo l'accortezza di eliminare la terra del gambo. Soffriggere una testa di aglio in abbondante olio. Una volta d'orato togliere l'aglio e aggiungere i funghi tagliati a pezzi non troppo piccoli.

Cuocere i funghi per circa 15'. Solo alla fine aggiungere sale e pepe. Se è un gusto a voi gradito, aggiungere a fine cottura qualche foglia di mentuccia fresca.

Cuocere le tagliatelle in abbondante acqua salata. Scolatela e ripassatela nel tegame con i funghi.

Impiattare il tutto e completare l'opera con una leggera spolverata di frezzemolo fresco tritato.

** Conservate un bicchiere di acqua di cottura da inserire nel tegame dei funghi durante la ripassata*

Tempo di preparazione: **20 min**

Difficoltà: ★★★★★

Ingredienti

400 gr di tagliatelle
500 gr di funghi porcini
olio
prezzemolo
mentuccia
aglio
sale
pepe



Buon
Appetito



www.montebovi.com