

Tagliatelle ai funghi



Le tagliatelle coi funghi, in tavola, son sempre gradite e spazzolate con entusiasmo.

Le chiamo, volutamente, *ai funghi* senza specificare quali... perché, qualunque tipo di funghi si voglia utilizzare, la riuscita è sempre garantita.

Ora, cominciando come sempre dagli ingredienti, iniziamo a cucinare!

Ingredienti, per due porzioni:

tagliatelle		g.	160
funghi		g.	250
pomodori pelati		g.	150
cipolla		pz.	1
aglio	spicchio		1
prezzemolo	mazzetto		1
olio EVO		QB.	
sale e pepe		QB.	
vino bianco		CT.	2
yogurt greco (opzionale)		QB.	

Preparazione:

Affettare la cipolla, i funghi e il prezzemolo. Quindi appassire la cipolla in padella con olio d'oliva e uno spicchio d'aglio pelato.

Appassita la cipolla, togliere lo spicchio d'aglio e, mentre si porta a ebollizione l'acqua per la pasta, aggiungere i funghi portandoli a cottura aggiungendo, se asciugassero molto, poco vino bianco.

Aggiustare di sale e pepe e completare con metà del prezzemolo.

(piccola variante... a volte, per dare una maggiore cremosità e sapore alla salsa aggiungo uno o due CT. di yogurt greco; mai però se uso dei porcini: son già saporiti per conto proprio!)

Nel frattempo, cuocere le tagliatelle in acqua bollente.

Scolare la pasta senza asciugarla troppo (o tenendo da parte un po' dell'acqua di cottura) e versarla nella padella con il condimento portando la fiamma a fuoco vivace.

Mescolare un paio di minuti e, se asciugasse troppo, aggiungere un po' dell'acqua di cottura: il piatto deve avere (anche senza l'aggiunta di yogurt) una lieve consistenza cremosa.

Togliere dal fuoco, completare col resto del prezzemolo e portare in tavola servendo direttamente dalla padella ai piatti.

Nel caso di funghi non particolarmente saporiti... l'aggiunta di una bella spolverata di parmigiano, è lecita; ma preferisco lasciare a ogni commensale la scelta finale...

Buon appetito.