

Tagliatelle all'uovo con funghi porcini

Ricetta Romagnola

a cura di Claudio Borghi

INGREDIENTI per 1 persona

- 70 gr di tagliatelle all'uovo
- 125 gr di funghi porcini piccoli
- ½ spicchio di aglio
- Prezzemolo q.b.
- 15 gr di olio extravergine di oliva (1 cucchiaino e mezzo)
- 1 gr di sale (massimo)
- Pepe q.b.



CURIOSITÀ

I porcini non sono confondibili con altri funghi. Le loro forme, proporzioni e colori non lasciano adito a dubbi. Comunque, per evitare intossicazioni (non gravi nel campo dei boleti - genere a cui appartengono i porcini - ma comunque molto spiacevoli), occorre controllare che la carne sia bianca e non cambi colore al taglio. Quindi, se siamo in presenza di un boleto che vira di colore (solitamente al rossastro, al blu o al verde, più o meno carichi) o ha il gambo giallo o rosso, possiamo essere certi che non si tratta di un porcino, ma di un'altra specie del genere Boletus.

I porcini sono eventualmente sostituibili con altri funghi, ad esempio spugnole, prugnoli, galletti o russole, o con mix dei suddetti in base alle disponibilità stagionali.



VINO CONSIGLIATO

Pignoletto fermo dei Colli Bolognesi

PREPARAZIONE

Pulire i funghi e tagliarli a fettine sottili. Scaldare l'olio in una padella e fare imbiondire l'aglio tagliato a fette. Unire i funghi, un po' di prezzemolo tritato, sale e pepe. Fare cuocere a recipiente scoperto per 10 minuti mescolando spesso.

Nel frattempo cuocere le tagliatelle in abbondante acqua poco salata, scolarle al dente e versarle nella padella dei funghi dopo aver tolto l'aglio. Mescolare per un minuto e servire ben caldo.

CONTENUTI COMPLESSIVI DI NUTRIENTI DELLA RICETTA

CALORIE: 420

Proteine	g 14	Colesterolo	mg 66	Fibra	g 6
Lipidi	g 17	Ac. grassi saturi	g 3,06	Sodio	mg 413
Glucidi	g 56	Ac. grassi monoinsaturi	g 12,07		
		Ac. grassi polinsaturi	g 1,49		