



# la tagliatella accompagnata

ASSOCIAZIONE ENOGASTRONOMICA BOLOGNESE

## Tagliatelle ai Funghi Porcini



### Dosi per quattro persone.

- Ingredienti: 400 g di tagliatelle all'uovo; 500 g di funghi porcini, sia freschi che secchi: questi ultimi, farli rinvenire in acqua fredda dal giorno prima; 3-4 foglie di mentuccia; un ciuffetto di prezzemolo; olio d'oliva extra vergine/tre spicchi d'aglio/sale e pepe s. q.

### Tempo di preparazione e cottura: 30 minuti.

- Pulire i funghi porcini se sono freschi, tagliando la parte finale del gambo generalmente ricoperta da molta terra: sarebbe preferibile non sciacquarli con l'acqua, dato che il fungo la assorbe e utilizzare solo un pennellino per togliere il terriccio residuo. In alternativa potete utilizzare un panno umido. Fate soffriggere l'aglio in abbondante olio e quando sono dorati toglierli e aggiungete i funghi tagliati a pezzetti non troppo piccoli.: fateli cuocere per circa una quindicina di minuti e poi salare e pepare a piacere. Se di gusto potete aggiungere durante la cottura anche della mentuccia fresca, da non confondere con la menta romana. Utilizzarla per cucinare i funghi è tipico della Toscana. Cuocete le tagliatelle in abbondante acqua salata, scolatele al dente e ripassatele nel tegame dove sono stati preparati i funghi. Fate attenzione a conservare un bicchiere di acqua di cottura della pasta. La pasta all'uovo assorbe moltissimo liquido e le vostre tagliatelle rischierebbero di diventare troppo asciutte. Per evitare ciò, mentre le amalgamate ai funghi, aggiungete poco alla volta l'acqua fino ad ottenere la giusta cremosità. Servire e completare il piatto cospargendo col prezzemolo fresco tritato.

### Quale vino abbinare:

- La fragranza del sottobosco e gli aromi dei vari e piacevoli ingredienti utilizzati, fanno sì che anche il vino sia altrettanto gustoso e "deciso" come un maturo MERLOT COLLI BOLOGNESI DOC di 2-3 anni può essere. Rosso rubino intenso, cupo, dal tipico profumo vegetale, nello specifico, di peperone verde, dall'inteso finale fruttato e floreale; al palato è secco, caldo di alcol e morbido, avvolgenti fragranze caratteristiche del vitigno, lungo e gradevole retrogusto di spezie dolci, di classe.

Stappare almeno 30 minuti a 16 °C e servire in calici di media grandezza per esaltarne le intrinseche peculiarità.

SCOPRI ALTRE RICETTE SU: [www.latagliatellacompagnata.it](http://www.latagliatellacompagnata.it)