

Prepariamo i funghi chiodini che potremo utilizzare per una variante delle tante ricette con le tagliatelle

Ingredienti:

- Funghi chiodini 150 g
- Aglio 1 spicchio
- Prezzemolo 5 g
- Vino bianco 50 g
- Sale 3 g

Preparazione:

Iniziate dalla pulizia dei funghi: con un coltellino affilato dalla lama liscia togliete la parte terrosa sul gambo, raschiandolo con delicatezza fino ad eliminare qualsiasi traccia di terra (1); con un pennello eliminate delicatamente gli eventuali residui. Intanto ponete sul fuoco una pentola con abbondante acqua, che vi servirà per la bollitura dei chiodini. Quando l'acqua avrà sfiorato il bollore, fateli sbollentare per 15 minuti (2), eliminando la schiuma che si forma in superficie durante la cottura. Trascorso il tempo necessario, spegnete e scolate bene i funghi (3).



Ponete sul fuoco una pentola antiaderente con l'olio e lo spicchio d'aglio (4). Quando l'aglio avrà preso colore, eliminatelo e fate saltare i chiodini a fuoco vivace per 10 minuti, sfumando con il vino bianco (5). Aggiungete il prezzemolo tritato (6), regolando di sale a vostro piacimento.