

TAGLIATELLE AI FUNGHI CON E SENZA PANNA



CON PANNA

Le tagliatelle con funghi porcini e panna sono un primo piatto molto gustoso e che si prepara molto velocemente soprattutto se si usano funghi porcini congelati come ho fatto io. Purtroppo nella mia zona non si trovano funghi porcini e quindi quando voglio gustarli devo optare per quelli secchi o per quelli congelati. Tuttavia per realizzare questa ricetta potete usare vari tipi di funghi: i [cardoncelli](#), o gli [champignon](#) o i [pleutorus](#).

Ingredienti:

- 600 g tagliatelle fresche
- 400 g di porcini surgelati
- 1 spicchio d'aglio
- 5 cucchiaini di olio extra vergine di oliva
- sale q.b.
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- 100 ml di panna da cucina
- parmigiano o grana grattugiato q.b.

Procedimento:

Versate l'olio in una capiente padella antiaderente e fate rosolare l'aglio schiacciato. Quando sarà ben rosolato eliminatelo ed aggiungete i porcini. Salate leggermente e saltateli per un minuto in padella a fuoco moderato. Bagnate con il vino e fatelo evaporare. Abbassate la fiamma, aggiungete un bicchiere di acqua e proseguire la cottura per un altro quarto d'ora circa, aggiungendo eventualmente altra acqua se i funghi dovessero asciugarsi troppo. Nel frattempo, lessate la pasta in abbondante acqua bollente salata e, giunta a cottura, scolatela e versatela nella padella con il condimento preparato. Aggiungete una spolverata di formaggio grattugiato, la panna da cucina, e se occorre un po' d'acqua di cottura della pasta, e fate saltare per pochi minuti a fuoco vivace per amalgamare bene il tutto. Servite subito e... buon appetito.



SENZA PANNA

Per chi le vuole gustare un po' più leggere e sentire il gusto dei funghi le prepara senza la panna che è gustosa ma tende a smorzare i sapori.

Ingredienti:

- 360 g di tagliatelle all'uovo
- 100 g di funghi porcini secchi
- 1 bicchiere di vino bianco
- Parmigiano grattugiato o grana q.b.
- un ciuffo di prezzemolo
- 2 spicchi d'aglio
- 1 peperoncino (opzionale)
- 5 cucchiaini di olio extra vergine di oliva
- sale q.b.

Procedimento:

Riempire una ciotola con dell'acqua a temperatura ambiente e tenervi i funghi porcini secchi in ammollo per una mezz'ora cambiando due o tre volte l'acqua. Dopo mezz'ora di ammollo, i funghi devono gonfiarsi e riprendere il loro aspetto originario. Versare l'olio in una capiente padella antiaderente e rosolarvi gli spicchi d'aglio schiacciati insieme al peperoncino. Quando son ben rosolati eliminare gli odori ed aggiungervi i funghi porcini. Salate leggermente e saltateli per un minuto in padella a fuoco moderato. Bagnare con il vino e fare evaporare per circa cinque minuti. Abbassare la fiamma, aggiungere un bicchiere dell'acqua e proseguire la cottura per un altro quarto d'ora circa, aggiungendo eventualmente altra acqua se i funghi dovessero asciugarsi troppo. Nel frattempo, lessare la pasta in abbondante acqua bollente salata e, giunta a cottura, scolarla e versarla nella padella con il condimento preparato. Aggiungete una spolverata di parmigiano grattugiato, il prezzemolo precedentemente tritato e, se occorre, un po' d'acqua di cottura della pasta, e fate saltare per pochi minuti a fuoco vivace per amalgamare bene il tutto e servire.