

TAGLIOLINI CON PORCINI E RUCOLA

TEMPO DI PREPARAZIONE:

30 min

INGREDIENTI (X 4 PERSONE)

250 gr. tagliolini all'uovo

40 gr. porcini secchi

rucola

formaggio grana grattugiato

1 scalogno

1 spicchio di aglio

olio extra vergine di oliva

prezzemolo tritato

sale e pepe

PREPARAZIONE

Reidratate e pulite i porcini secchi come suggerito alla voce "I nostri consigli d'uso". Prendere ora lo scalogno, sbucciarlo e tritarlo con il coltello. Prendere l'aglio, sbucciarlo, schiacciarlo e metterlo in una ciotolina insieme allo scalogno tritato. Versare un filo di olio di oliva extra vergine in un tegame. Lasciarlo riscaldare a fiamma moderata. Aggiungervi lo scalogno e lo spicchio di aglio. Tagliamo finemente i funghi e li uniamo nel tegame togliendo l'aglio ormai rosolato. Aggiungiamo il prezzemolo tritato. Far rosolare il tutto e, versiamo nel tegame l'acqua di ammollo precedentemente filtrata dei funghi secchi. Salare, pepare e lasciar cuocere per 10 minuti. Versare nella salsa la pasta cotta al dente. Tagliare, a questo punto, grossolanamente la rucola ed unirla ai tagliolini. Aggiungere una spolverata di formaggio grana e mantecare il tutto. Disporre al centro di un piatto da portata i tagliolini conditi. Con l'aiuto di un forchettone comporre un nido ed irrorare con un filo d'olio. Guarnire il piatto con altra rucola.