

FETTUCCINE AI PORCINI

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (6 cucchiaini)
- farina (300g)
- aglio
- sale
- 3 uova
- porcini freschi (400g)

Come si prepara

Impastare la farina con le uova e il sale fino ad ottenere un impasto compatto ed elastico.

Passare la sfoglia nell'apposita macchina con uno spessore medio e tagliare le fettuccine.

In una casseruola far soffriggere uno spicchio d'aglio nell'olio e poi aggiungere i funghi porcini lavati, asciugati e tagliati a pezzi.

Salare, coprire e cuocere a fiamma dolce per 15 minuti.

Nel frattempo cuocere le fettuccine in abbondante acqua salata, scolarle e metterle in una coppa.

Condire le fettuccine con il sugo di funghi aggiungendo, se necessario, altro olio crudo.

Difficoltà: 2

Tempo: 25

Gradimento: 5

Tabella nutrizionale

Valore energetico	251 kcal 1051 kJ
-------------------	---------------------

Tags

surgelati, pasta fresca, vegetariana, funghi, pasta fatta in casa, fettuccine ai porcini, fettuccine ai funghi

