

TAGLIATELLE ALLA MIMOSA

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (5 cucchiaini)
- sale
- prezzemolo
- panna liquida (100ml)
- radicchio rosso (200g)
- zafferano
- pepe nero
- Parmigiano Reggiano (30g)
- porcini freschi (200g)
- tagliatelle (300g)
- pancetta affumicata (40g)

Come si prepara

Pulite i funghi, eliminando la parte inferiore del gambo, lavateli rapidamente sotto l'acqua fredda, asciugateli ed infine affettateli.

Pulite il radicchio, lavatelo, asciugatelo e tagliatelo a listarelle. Affettate a striscioline anche la pancetta.

Scaldare l'olio in una padella, versatevi i funghi e fateli rosolare per un paio di minuti a fuoco vivace, mescolando di tanto in tanto.

Aggiungete la pancetta ed infine il radicchio. Insaporite con sale e pepe, continuando la cottura fino a far appassire il radicchio, ci vorranno circa 5 minuti.

Mettete sul fuoco una pentola con abbondante acqua salata, portate ad ebollizione e cuocete la pasta, scolandola al dente.

Nel frattempo stemperate una bustina di zafferano in una ciotola con la panna.

Versate le tagliatelle, ben scolate, nella padella con il radicchio, unite la panna aromatizzata e mescolate.

Aggiungete il formaggio grattugiato, del prezzemolo tritato e servite subito.

Difficoltà: 3

Tempo: 30

Tabella nutrizionale

Valore energetico	238 kcal 996 kJ
-------------------	--------------------

Tags

verdure, pasqua, pasta fresca, pasta all'uovo, pasta lunga, Tagliatelle alla mimosa, mimosa