
TAGLIATELLE AI FUNGHI CON SALSICCIA

Ingredienti per 4 persone:

- 320 g di pasta tipo tagliatelle fresche ai funghi,
- 300 g di funghi porcini,
- 100 g di salsiccia fresca,
- 2 scalogni,
- 1 foglia di alloro,
- 1 ciuffo di prezzemolo,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Per ottenere le tagliatelle fresche ai funghi aggiungere all'impasto della pasta una manciata di funghi passati nel mixer. Private i funghi della parte terrosa e puliteli con un panno umido, poi tagliateli a pezzi. Spellate la salsiccia, sbriciolatela e fatela rosolare in una padella antiaderente senza aggiungere grassi. Mettetela poi da parte e asciugate il grasso sul fondo della padella. Sbucciate gli scalogni affettateli sottili e rosolateli nella stessa padella con qualche cucchiaino di olio. Unite i funghi e l'alloro e cuocete a fiamma vivace per 5 minuti, lasciando evaporare l'acqua di vegetazione. Aggiungete la salsiccia e lasciate insaporire per qualche istante. Salate e pepate. Cuocete la pasta al dente e conditela subito con il sugo di funghi. Profumate infine con il prezzemolo tritato, e servite in piatti caldi.