

TAGLIATELLE RAFFINATE

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo tagliatelle all'uovo,
- 1/2 cipolla,
- 10 noci,
- 1 confezione di funghi surgelati,
- 150 g di panna,
- burro,
- 1/2 cucchiaio di prezzemolo tritato,
- sale,
- pepe.

Soffriggere la cipolla tritata con abbondante burro.

Unire i funghi, aggiungere il prezzemolo, salare, pepare e cuocere per 20'.

Tritare le noci e aggiungerle ai funghi.

Incorporare la panna e togliere dal fuoco.

Condire le tagliatelle cotte al dente con la salsa di funghi e noci e servire.