

TAGLIATELLE ALLA BOSCAIOLA

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di tagliatelle verdi secche,
- un cestino di champignons,
- quattro cucchiai di olio,
- uno spicchio d'aglio,
- un ciuffo di prezzemolo,
- sale,
- pepe,
- 50 g di prosciutto cotto tagliato in una sola fetta,
- 100 g di olive nere,
- burro,
- parmigiano grattugiato,
- 3 cucchiai di panna.

Pulite e lavate i funghi, tagliateli a fettine e fateli tritolare in un tegame dove avrete fatto imbiondire nell'olio un trito di aglio e prezzemolo.

Salate e pepate.

Quando il sughetto di cottura degli champignons si sarà asciugato quasi completamente, aggiungete il prosciutto tagliato a dadini, le olive nere snocciolate e tagliuzzate; mescolate quindi il tutto facendo insaporire, per pochi minuti soltanto, a fuoco lento.

Nel frattempo avrete lessato le tagliatelle in abbondante acqua salata.

Scolatele, mettetele in una zuppiera, versatevi sopra il condimento ben caldo, unite un bel pezzo di burro, cospargete di parmigiano grattugiato e ammorbidite con la panna amalgamando tutti gli ingredienti con cura.