



## TAGLIATELLE RISOTTATE FUNGHI E SPECK

[blog.giallozafferano.it/adryincucina/](http://blog.giallozafferano.it/adryincucina/)



### Ingredienti per 4 persone:

350 g di tagliatelle

Olio evo per me Olio Dante

sale

prezzemolo tritato

500 g di funghi porcini

un litro di brodo vegetale

1 spicchio d'aglio

150-200 g di speck tagliato a cubetti o listarelle

### Preparazione:

Iniziate pulendo bene i funghi: con un coltellino affilato eliminate dal gambo la parte inferiore terrosa, poi con uno spazzolino rimuovete delicatamente la terra sia dalle cappelle che dai gambi. Infine strofinate gli uni e le altre con delicatezza usando un foglio di carta da cucina. Tagliate sia i gambi che le cappelle a fettine non troppo sottili. In un'ampia padella fate scaldare l'olio con lo spicchio di aglio sbucciato. Quando l'olio sarà caldo calate i funghi e fateli saltare a fiamma vivace per 8-10 minuti girandoli spesso, finché non saranno teneri; togliete l'aglio, salate, spolverizzate con il prezzemolo tritato e spegnete. In una pentola grande adagiate i nidi di tagliatelle in senso circolare e in un unico strato. Coprite con abbondante brodo caldo (almeno un paio di dita sopra la pasta) e lasciate cuocere il tempo di cottura delle tagliatelle e se occorre aggiungete altro brodo. Pochi minuti prima di impiattare aggiungete i funghi trifolati e lo speck tagliato a cubetti. Lasciate mantecare e poi servite in tavola le tagliatelle risottate funghi e speck con abbondante prezzemolo.