

TAGLIATELLE AI FUNGHI 1

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo tagliatelle fresche all'uovo,
- 300 g di funghi porcini,
- 80 g di prosciutto crudo,
- 10 foglie di basilico,
- 80 g di mascarpone,
- 2 spicchi di aglio,
- 1 spolverata di formaggio grana,
- 2 cucchiaini di olio d'oliva,
- 20 g di burro,
- sale,
- 1 manciata di pepe.

Tagliate i funghi a lamelle.

Fate rosolare 2 spicchi d'aglio in 2 cucchiaini di olio, sale e 20 g di burro, unite i funghi e fateli insaporire per 3/4 minuti sul fuoco basso.

Aggiungete il prosciutto tagliato a listarelle e il basilico tritato.

Mescolate per un minuto su fuoco basso, poi spegnete la fiamma.

Scolate la pasta al dente e conditela con il mascarpone.

Trasferitela nella padella con il sugo e fate saltare per mezzo minuto su fuoco vivo.

Insaporitele con un manciata di pepe e servite con una spolverata di grana.