

TAGLIATELLE DEL BOSCAIOLO



Ingredienti Menù

300 g. Porcini a fette trifolati - GG1X
300 g. Ragù di Cinghiale al Barolo DOCG - SE0K
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

q.b. Alloro
50 ml. Vino bianco
100 g. Parmigiano grattugiato
q.b. Sale
q.b. Prezzemolo
50 g. Cipolla
150 g. Pancetta fresca
420 g. Tagliatelle all'uovo

Chef: Monica Copetti

Procedimento

Per 6 persone

In abbondante acqua salata cuocere al dente le tagliatelle. Nel frattempo tritare la cipolla, trasferirla in una casseruola e farla appassire per qualche minuto sul fuoco insieme a un poco d'olio extravergine e alla pancetta tritata finemente. Aggiungere il ragù di cinghiale e fare insaporire sul fuoco, quindi bagnare con mezzo bicchiere di vino bianco e lasciar evaporare. A questo punto incorporare i porcini trifolati dopo averli scolati dal loro olio di conservazione e completare con una generosa spolverata di prezzemolo tritato. Scolare le tagliatelle e farle saltare nel condimento preparato; spolverizzare ancora con altro prezzemolo tritato e decorare con qualche foglia d'alloro. Servire subito.

Procedimento senza glutine

Utilizzare Pasta riportante in etichetta la dicitura senza glutine.