

Tagliatelle integrali ai porcini

Le **tagliatelle integrali ai porcini** vengono preparate cucinando i porcini a fette con la cipolla e il burro, quindi la pasta con la verza. Ecco come preparare la ricetta delle tagliatelle integrali ai porcini.



INGREDIENTI

- 320 g **Tagliatelle fresche integrali**
- 250 g **Funghi porcini**
- 100 g **Scamorza**
- 1 **Cipolla**
- 1 **Aglione a spicchi**
- 100 g **Burro**
- 1 mazzetto **Salvia, foglie**
- q.b. **Sale**
- q.b. **Pepe**
- 100 g **Verza**
- q.b. **Prezzemolo fresco per decorare**

PREPARAZIONE



Pulite i funghi, usando un coltellino eliminate la base terrosa del gambo e raschiateli delicatamente, quindi strofinateli con un panno umido o con uno spazzolino.



Affettate sottilmente la cipolla e fatela appassire in una casseruola con 40 g di burro. Unite i funghi tagliati a fette in senso verticale e fate cuocere per 20 minuti, salate pepate.



Pulite la verza, lavatela, tagliatela a listerelle e trasferite in una pentola con abbondante acqua fredda.



Portate a bollire, salate l'acqua e versatevi le tagliatelle per lessarle al dente. Nel frattempo sbucciate l'aglio, tagliatelo a fettine e rosolatelo con il burro rimasto e qualche foglia di salvia.



Tagliate la scamorza a fettine molto sottili e mettetela in una zuppiera. Scolate la pasta con la verza, versatela sul formaggio unendo anche i funghi. Condite con il burro alla salvia, distribuite il prezzemolo e servite in tavola.