

Orecchiette ai porcini

Le orecchiette ai porcini sono una facile preparazione di pasta e funghi nella quale i porcini verranno puliti, tagliati a fette e cotti in padella con gli aromi prima di essere uniti alle orecchiette cotte al dente e serviti in tavola.

La ricetta completa



Ingredienti

- 350 g Pasta (Orecchiette)
 - 250 g Funghi porcini freschi
 - Un mazzetto Prezzemolo
 - 1 spicchio Aglio
 - qualche foglia Basilico
 - Un pizzico di buccia grattugiata Limone
 - 1 Porro
 - 3 cucchiaini Olio di oliva extravergine
 - q.b. Sale
 - q.b. Pepe
-

Preparazione

Pulite il porro, privandolo delle foglie esterne; spuntate le radici e la parte verde più dura, lavatelo accuratamente e tagliatelo a rondelle sottili. Eliminate la parte terrosa dei funghi, spazzolateli delicatamente e puliteli con un panno umido, poi tagliateli a fettine sottili.

In un tegame con l'olio fate appassire il porro con lo spicchio d'aglio, sbucciato e leggermente schiacciato, senza lasciarli colorire. Aggiungete i funghi affettati e fateli cuocere a fuoco vivace per 7-8 minuti.

Insaporiteli con un pizzico di sale e di pepe macinato al momento e cospargeteli con la buccia di limone grattugiata. Portate a ebollizione una pentola d'acqua salata e fatevi cuocere le orecchiette.

Scolate le orecchiette al dente e conditele con il ragù di funghi preparato; cospargete la pasta con il prezzemolo e il basilico, lavati, asciugati e tritati. Mescolate e servite le orecchiette calde.