Tagliolini all'uovo mari e monti

Data: Invalid Date | Autore: Maria Concetta Pelle



Con questo piatto dal gusto molto deciso dei funghi ed il profumo di mare delizieremo ogni tipo di palato. Vi propongo i tagliolini ai funghi misti e gamberetti.

*Ingredienti per 2 persone:*180g di tagliolini

20 g di misto funghi secchi

30 g di gamberetti sgusciati

1 ciuffetto di rucola (se piace)

1 ciuffetto di prezzemolo

4-5 pomodorini

sale qb

1 spicchio d'aglio

olio extravergine d'oliva

Procedimento*:*mettete in ammollo i funghi misti secchi in acqua tiepida per almeno 2 ore. In una padella (ottimo il vock) soffriggete nell'olio l'aglio per un paio di minuti, quindi aggiungete i funghi, i pomodorini a pezzi e lasciate rosolare per un pò. Aggiungete i gamberetti sgusciati e il prezzemolo fresco tritato. Attendete che il sughetto risulti ben amalgamato. Versate i tagliolini (a piacere potete usare le orecchiette), che avete precedentemente cotto al dente in acqua salata. Completate la

cottura aggiungendo la rucola tagliuzzata per un maggiore effetto visivo.

Mari Pelle

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/tagliolini-alluovo-mari-e-monti/111496