

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 sgucciati

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 sgucciati 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

