



PASTA

Paglia e fieno alla boscaiola



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE

5 MIN



TEMPO DI COTTURA

15 MIN



CALORIE

590K

NOTE

INGREDIENTI

320 g di Tagliatelle

400 g di Funghi porcini surgelati

80 g di Pancetta dolce a cubetti

100 g di Pomodori pelati

80 ml di Panna da cucina

1 spicchio di Aglio

Prezzemolo fresco

4 cucchiaini di Olio extravergine di oliva

Sale

Pepe

Preparazione

- Tritate finemente l'aglio e delle foglie di prezzemolo, quindi fateli appassire con un fondo di olio in una padella capiente, tipo saltapasta, per 1-2 minuti a fuoco basso. Aggiungete i funghi, salate e aspettate che si scongelino a fuoco vivace, poi lasciateli cuocere per circa 8 minuti a fiamma media (fino a quando il liquido sarà quasi del tutto evaporato), salandoli leggermente a metà cottura.

- Intanto in una padellina a parte, fate rosolare la pancetta senza condimento, quindi aggiungetela ai funghi e fate insaporire per un paio di minuti a fuoco basso. Poco prima di togliere dal fuoco amalgamate la panna, regolate di sale e pepe, mandate ancora per qualche secondo a fuoco vivace e spegnete.

- Nel frattempo lessate le tagliatelle in abbondante acqua bollente salata, scolatele e versatele nella padella con il sugo ai funghi. Saltate la pasta per qualche secondo a fiamma vivace e servite immediatamente.

Lia Pisano

I consigli di Lia

- Per accorciare i tempi potete utilizzare gli aromi per il soffritto surgelati. Oppure, ancora meglio, prepararvi le verdure prescelte per il vostro soffritto in anticipo, riporle già tritate in un contenitore adatto ben chiuso (potete usare gli stampini per il ghiaccio oppure quelli di silicone per i muffin) e congelarle. Potrete conservarle in freezer fino a 6 mesi

- Se volete rendere particolare questo piatto, utilizzate la pancetta affumicata al posto di quella dolce e aggiungete un pizzico di peperoncino.

- Se sostituite la pancetta con la stessa quantità di tempeh, il piatto acquisterà un sapore particolare e potrà essere gustato anche dai vegetariani: la cottura è uguale a quella della pancetta, dovrete solo aggiungere poco olio per rosolarlo e dopo sfumare con 1 cucchiaio di salsa di soia (shoyu o tamari) a persona. Il tempeh è un alimento fermentato che deriva dai semi di soia gialla, molto nutriente, chiamato “carne di soia”, si trova in negozi specializzati.