

Fettuccine funghi porcini

Scritto da Gianluca Paoni



I [funghi](#) porcini sono frutti naturali della terra abbondanti nei [boschi](#) dell'**Alta Valle del Velino** e per questo spesso presenti in piatti tradizionali. Attenzione però perchè la loro raccolta richiede conoscenza ed esperienza per evitare di incorrere in specie velenose. Possono essere conservati sia freschi che secchi o sott'olio.

Questi [funghi](#), per le loro particolari caratteristiche, sono molto apprezzati e pregiati. Odore, profumo e sapore distintivi li rendono unici e particolarmente versatili per la preparazione di diversi piatti, sia primi che secondi.

Ingredienti per 6 persone

- **Fettuccine**
*6 etti, all'uovo
fresche o secche.*
- **Funghi porcini**
6, freschi
- **Olio di oliva**
1 bicchiere
- **Aglio**
3 spicchi
- **Prezzemolo**
1 ciuffo
- **Pecorino**
1 etto grattugiato

Preparazione

- Pulite bene i funghi nettandoli con un o straccetto umido o con un coltellino affilatissimo, e tagliateli longitudinalmente in pezzi abbastanza grossi.
- Poneteli poi in padella nell'olio caldo, aromatizzato con aglio, e fateli soffriggere, aggiungendo poca acqua bollente.
- Frattanto lessate le fettuccine in abbondante acqua salata: se si tratta di pasca fresca bastano pochissimi minuti, se pasta secca lessarla per non più di 7 minuti; scolare le fettuccine e versarle nella padella con il sugo; rimestare ed aggiungere il prezzemolo

Fettuccine funghi porcini

Scritto da Gianluca Paoni

fresco tagliato
finemente.

- Impiattare
cospargendo di
pecorino e
pepe nero
macinato al
momento.
Servire ben
caldo.

Note

Potete sostituire il pepe con il peperoncino fresco aggiunto ai funghi nel momento di cuocerli.

Consigliati corposi vini rossi serviti a temperatura ambiente.