

## Tagliatelle paglia e fieno con funghi e pancetta croccante *(Primi piatti asciutti)*



### Preparazione

Cominciamo mettendo l'aglio a rosolare in un filo di olio extravergine di oliva assieme al prezzemolo tritato. Aggiungiamo quindi i funghi tagliati a cubetti e lasciamo cuocere rigirando di tanto in tanto. Regoliamo di sale. Dividiamo i funghi in due parti. Frulliamo la metà dei funghi con 3 cucchiaini di panna e prezzemolo. A parte, in una padella pulita, rosoliamo e facciamo leggermente abbrustolire la pancetta tagliata a striscioline. Rimettiamo la crema di funghi in padella con i funghi che abbiamo lasciato interi e la pancetta. Mescoliamo bene e regoliamo di sale se necessario. Cuociamo le tagliatelle in acqua bollente salata. Scoliamole, quindi condiamole con il sugo preparato. Aggiungiamo del prezzemolo tritato. Se necessario ammorbidiamo il sugo con un altro cucchiaino di panna e con acqua di cottura della pasta.

### Consigli

Quali sono i vostri funghi preferiti? Potete scegliere tra diverse proposte, come ad esempio gallinacci, porcini e chiodini.

### Curiosità

In commercio trovate tanti tipi differenti di pancetta: stecata, stesa, arrotolata e affumicata. Anche in questo caso, lasciatevi ispirare da quella che più ritenete invitante.

### Informazioni

**Preparazione** 25 minuti

**Cottura** 20 minuti

**Dosi per** 4 persone

**Difficoltà** Facile

la terra di Puglia



### ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su  
[shop.laterradipuglia.it](http://shop.laterradipuglia.it)

**Sconto del 10%**

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

### Ingredienti

**Tagliatelle all'uovo** 500 grammi (paglia e fieno)

**Funghi** 400 grammi (tipo pleurotus)

**Pancetta** 100 grammi (affumicata)

**Prezzemolo**

**Aglio** 1 spicchio

**Panna da cucina** 50 millilitri