

# Tagliatelle

di farina di monococco  
condite al sugo di  
funghi porcini  
e timo fresco

## Grammatura al netto per 4 porzioni

300 g.	Tagliatelle di farina di monococco
400 g.	Funghi porcini freschi
40 ml.	Vino bianco Lugana
3 g.	Scalogno
2 g.	Timo fresco
200ml.	Brodo vegetale
20 ml.	Olio extra vergine di oliva
2,5 g.	Sale fino
0,5 g.	Pepe bianco macinato

Porzione da gr: 242

Energia: kcal 313

Glucidi: gr 38,93

Proteine: gr 17,11

Lipidi: gr 9,89

Mondare i funghi porcini e pulirli con carta da cucina inumidita con dell'acqua, sciacquarli rapidamente sotto acqua corrente, scolarli ed asciugarli perfettamente.

Tagliarli poi a fette sottili o regolati in cubi di media dimensione, prima di unirli in una padella antiaderente nella quale sarà stato rosolato lo scalogno tritato in poco olio extra vergine di oliva.

Procedere alla cottura regolando la fiamma alla media potenza, trascorsi 4/5 minuti dall'inizio della stessa, spruzzare il vino bianco, lasciare insaporire qualche istante ed abbassare poi la fiamma alla minima potenza.

Bagnare con pochissimo brodo vegetale che servirà per rendere più cremoso il fondo di cottura creatosi, cuocere altri 3 minuti.

Salare e pepare nella giusta misura, lasciare intiepidire leggermente ed aromatizzare con il timo tritato.

Cuocere le tagliatelle in abbondante acqua salata, una volta raggiunta la cottura "al dente", scolarle e versarle nella padella di cottura dei funghi.

Saltare il tutto amalgamando bene la preparazione, adagiare coreograficamente al centro del piatto decorando con un rametto di timo lucidando con un filo di olio extra vergine di oliva.