

# Tagliatelle con lardo e funghi porcini

scritto da Anna De Francesco | 02/10/2016



**Quando due “re” della cucina italiana si incontrano nasce un piatto nobile: le Tagliatelle con lardo e funghi porcini.**



Le tagliatelle sono il tipo di pasta più adatta ad essere abbinata a sughi dal tono corposo e quindi perfette per realizzare questo delizioso primo piatto dal sapore delicato e deciso al tempo stesso.

L'ingrediente determinante è sicuramente il lardo che conferisce un gusto molto particolare ad ogni piatto in cui viene aggiunto. Non vi resta che provarle.

## Ricetta Tagliatelle con lardo e funghi porcini

**Categoria:** Primi piatti

**Difficoltà:** bassa

**Costo:** basso

**Dosi:** per 3 persone

**Tempo totale di preparazione:** 10 minuti circa

---

### Ingredienti

- 350 grammi di tagliatelle fresche;
- 300 grammi di funghi porcini;
- 100 grammi di lardo;
- 1 spicchio d'aglio;
- 1 cucchiaino olio extravergine d'oliva;
- prezzemolo q.b.;
- Timo q.b.;
- sale q.b.;
- pepe q.b.

### Preparazione

In una padella con un filo di olio, far dorare uno spicchio d'aglio, quindi aggiungere il lardo

tagliuzzato, il timo, una presa di pepe nero e i funghi porcini, tenendone da parte circa 100 grammi che serviranno dopo.

Appena i funghi saranno pronti, frullare il tutto ricordandovi di eliminare prima l'aglio.

Mettete la crema ottenuta in padella, aggiungetevi il resto dei funghi sminuzzati ed aggiustate di sale.

Lessate le tagliatelle in acqua bollente e salata, scolatele al dente, ripassatele in padella con il sugo di funghi e lardo, completate la preparazione con del prezzemolo tritato.

Impiattate e deliziatevi con le mie tagliatelle.