



# Le RICETTE di Pasta Macheda

## Tagliatelle con funghi porcini



### INGREDIENTI

Tagliatelle "Macheda"

Funghi Porcini

Panna ai Funghi

Pelati

Olio

Prezzemolo

Aglio

Sale e Pepe

### PREPARAZIONE

Soffriggere l'aglio nell'olio.

Aggiungere i funghi trifolati, un pomodoro pelato, la panna ai funghi e far cuocere a fuoco lento per circa 10 minuti.

Far bollire le Tagliatelle in abbondante acqua salata per circa 10 minuti.

Scolarle e aggiungere il sugo precedentemente preparato.

Servire con prezzemolo fresco e formaggio grattugiato sopra.