

Tagliatelle alle erbe aromatiche



Tempo preparazione:
30 minuti

Tempo di cottura:
15 minuti

Dosatura:
Per 6 persone

Elenco ingredienti

Per il trito di erbe aromatiche

¼ di mazzetto di dragoncello

¼ di mazzetto di prezzemolo

¼ di mazzetto di basilico

Per le tagliatelle



300g di farina
30ml di olio d'oliva
3 uova

Per la salsa di funghi

3 scalogni
20g di burro
400g di funghi champignon
45ml di porto
sale e pepe macinato al momento
100ml di olio d'oliva
5 pomodori pelati di grosse dimensioni, privati dei semi e tagliati a dadini

Per la presentazione

qualche foglia intera di basilico
scaglie di parmigiano
erba cipollina tritata

Istruzioni per la preparazione

1. Metti le erbe aromatiche nell'omogeneizzatore-tritatutto e tritale. Suddividile in due parti uguali.

Per le tagliatelle.

2. Prepara la pasta seguendo le istruzioni della ricetta di base, aggiungendo meta' del trito di erbe insieme alle uova. Dividi l'impasto ottenuto in due parti, stendilo e confeziona le tagliatelle.

3. Trita gli scalogni nella mini ciotola. Scalda il burro a fuoco medio in una padella, aggiungi gli scalogni e falli dorare. Togli dal fuoco e metti da parte.

4. Pulisci gli champignon e affettali utilizzando il disco per affettare grosso. Rimetti la padella con gli scalogni sul fuoco vivo, unisci i funghi e lasciali cuocere fino a quando cominceranno a prendere colore. Abbassa la fiamma e prosegui la cottura per 1 o 2 minuti, in modo da eliminare il liquido in eccesso. Aggiungi il porto e lascia restringere per 30 secondi. Sala e metti da parte.

5. Porta ad ebollizione l'acqua gia' salata, in una pentola larga e cuoci le tagliatelle al dente per 2-3 minuti. Scolale e mettile da parte.

6. Versa l'olio d'oliva in un tegame largo e mettilo a scaldare a fuoco medio, unisci il sugo di funghi, le tagliatelle alle erbe, i pomodori a dadini e il resto delle erbe tritate. Scalda bene il tutto e regola il sale.

7. Per la presentazione: guarnisci con qualche foglia di basilico, scaglie di parmigiano ed erba cipollina tritata.