Redazione Omnis*magazine*
Via del Battirame, 6/3a · 40138
Bologna - Italy
Tel +39 051 531800
E-mail: redazione@omnismagazine.com
Website: www.omnismagazine.com

RICETTA E FOTO DI

Andrea Bosi

Tagliatelle inchiodate

Ricetta del mese

Ingredienti

- Tagliatelle
- Funghi chiodini (Armillaria mellea)
- Burro,
- Aglio
- Prezzemolo
- Olio e sale

Preparazione

- Pulire e lavare i funghi lasciando solo le cappelle in pezzi piuttosto grandi.
- Metterli in padella con poco olio, il prezzemolo e l'aglio e soffriggere lentamente per pochi minuti portandoli a cottura, poi gettate il liquido di cottura.
- Cuocere le tagliatelle, a cottura ultimata metterle nella padella a saltare con i funghi ed una noce di burro.

Nota

Usate poco aglio e prezzemolo, altrimenti dovrete usare troppo burro per compensare i sapori.