



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Tagliatelle alla umbra



4 Persone

primi Categoria

media Difficoltà

1 ora e mezza Tempo

Attrezzatura : **pentola, casseruola, spianatoia, mattarello**

Ingredienti

- 280 gr di farina bianca
- 2 uova
- 50 gr di burro
- 100 gr di Pancetta stufata
- 3 spicchi d'aglio
- 400 gr di funghi freschi
- 1 Peperoncino
- 1 Tartufo nero piccolo
- 2 cucchiai di pecorino grattugiato
- sale
- pepe

Preparazione Tagliatelle alla umbra

Passo 1.

Mettete la farina su una spianatoia, incorporate le uova e lavorate bene con acqua sufficiente ad ottenere un impasto sodo, omogeneo e liscio.

Passo 2.

Avvolgete l'impasto in un panno umido e tenete a riposo per mezz'ora.

Passo 3.

Stendere la pasta con un mattarello fino ad ottenere una sfoglia sottile, ritagliate le tagliatelle e lasciatele asciugare.

Passo 4.

Tritare l'aglio, il peperoncino e la pancetta e fateli rosolare nel burro in una casseruola.

Passo 5.

Aggiungere i funghi tagliati a pezzetti, sale e pepe.

Passo 6.

Cuocete le tagliatelle e scolatele al dente, condite col composto preparato, spolverate di pecorino e di tartufo tagliato sottile.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)