

## Tagliatelle con speck e funghi porcini

Scritto da Cristina Bruno

Venerdì 26 Agosto 2011 09:33 - Ultimo aggiornamento Venerdì 26 Agosto 2011 09:39

---

## Tagliatelle con speck e funghi porcini

Ecco un bel primo sostanzioso con i sapori e i profumi della montagna. Speck e porcini sono un abbinamento appetitoso per condire un piatto di tagliatelle fresche.



Dosi per quattro persone: 750 gr di pasta fresca, 2 hg di speck, 80 gr di funghi porcini secchi, olio, sale, uno spicchio d'aglio, prezzemolo.

Far rinvenire i porcini secchi nell'acqua e quindi cuocerli con un po d'olio, aglio e prezzemolo fresco. A fine cottura aggiungere lo speck tagliato a straccetti. Cuocere la pasta e condirla con il sugo.

Se vogliamo rendere il piatto più corposo possiamo aggiungere al condimento della panna o della besciamella.