

Tagliatelle di funghi alla Carbonara



Ingredienti

200 g tagliatelle
200 g di misto funghi puliti e tagliati
1 spicchio d`aglio tagliato a fettine
2 cucchiari di olio extravergine d`oliva d`oliva
2 cucchiari di grana grattugiato
1 uovo
1 cucchiaino di prezzemolo tritato
sale, pepe nero q.b.

Procedimento

Mettete sul fuoco una pentola con abbondante acqua salata e portatela ad ebollizione.

Nel frattempo versate in una padella ampia e antiaderente l'olio extravergine di oliva. Unite subito le fettine di aglio e fate rosolare per un paio di minuti.

Aggiungete i funghi puliti e tagliati a fettine insieme al prezzemolo tritato e lasciate insaporire per 5 minuti.

Intanto l'acqua avrà raggiunto l'ebollizione: versateci le tagliatelle e fatele cuocere al dente.

Condite i funghi con sale e pepe nero appena macinato, mescolate e spegnete il fuoco.

Rompete l'uovo in una ciotola, condite con sale e pepe, unite il grana grattugiato e sbattete bene gli ingredienti con una forchetta fino ad ottenere un composto omogeneo.

Quando le tagliatelle sono cotte, e prima di scolarle, prelevate un paio di mestolini della loro acqua di cottura e versateli nella ciotola con il composto a base di uovo.

Scolate la pasta e trasferitela nella padella con i funghi. Accendete il fuoco a fiamma dolce e fate insaporire per un minuto o due mescolando in continuazione.

Infine versa sopra le tagliatelle tutto il composto a base di uova e continuate a mescolare finchè l'uovo non inizierà a rapprendersi.

Quando l'uovo si sarà rappreso ma sarà ancora sufficientemente morbido, spegnete il fuoco e servite.