



Tagliatelle con funghi e salsiccia



[Stampa ricetta](#)

Ricetta Tagliatelle con funghi e salsiccia

Pasta all'uovo fatta in casa

Preparazione	30 min
Cottura	5 min
Tempo totale	35 min

Portata: Primi

Cucina: Romagna

Keyword: pasta all'uovo, tagliatelle

Difficoltà: difficile

Costo: basso

Porzioni: 4 persone

Calorie: 500kcal

Ingredienti

- 400 g farina (+ quella che serve per il tagliere)
- 4 uova
- 300 g salsiccia
- 125 ml panna liquida
- 1 spicchio aglio
- q.b. prezzemolo tritato
- q.b. sale
- q.b. pepe
- q.b. olio di oliva extra vergine

Istruzioni

1. Fai l'impasto per la sfoglia con farina, uova e lascia riposare mezz'ora coperto con pellicola trasparente. Nel frattempo fai soffriggere, in un giro di olio, l'aglio tritato, aggiungi la salsiccia sbriciolata, i funghi pioppini (precedentemente puliti e mondati), la panna liquida, regola di sale, pepe, prezzemolo e porta a cottura. Con il mattarello tira la sfoglia e, con un coltello a lama larga, forma le tagliatelle.
2. Fai bollire una pentola di acqua salata, lessa la pasta, scola e condisci con il sugo preparato.



Nutrition

Serving: 100g | Calorie: 500kcal

Le tagliatelle con funghi e salsiccia sono ideali per il pranzo della domenica, una cena importante o per le festività. Questa ricetta vi farà riscuotere un gran successo a tavola.

Servi nei piatti e porta in tavola.

Buon appetito...

Ugo Picia

[Read More](#)
