

Tagliatelle alla boscaiola

Ecco un piatto di pasta dalle mille varianti ma sempre di grande effetto, sia di aspetto che di sapore.

Qui l'ho preparato in una versione *ricca*, scegliendo, come funghi, i porcini.

E l'ho reso più *particolare* con una manciata di olive.

Chiaramente i funghi possono essere anche dei semplici champignons (e un'idea di porcini secchi li nobiliterà quanto basta) oppure dei finferli o ancora, se si ha fretta, un misto di quelli che si trovano, già puliti e tagliati, al supermercato.

Per questa preparazione io preferisco le tagliatelle ma vanno bene anche altri formati; l'importante è che assorbano bene il condimento.

E ora, cominciando come sempre dagli ingredienti, iniziamo a cucinare!

Ingredienti, per due porzioni:

tagliatelle	g.	140
funghi	g.	250
pomodori pelati	g.	150
pancetta affumicata	g.	60
olive nere	manciata	1
cipolla	pz.	1
prezzemolo	mazzetto	1
olio EVO		QB.
sale e pepe		QB.
vino bianco	CT.	2

Preparazione:

Tritare la cipolla, tagliare i funghi a pezzi non troppo grandi, snocciolare e tagliare in due le olive, pulire e spezzettare il prezzemolo.

Affettare la pancetta e farla rosolare in padella.

Appena accennerà a diventare croccante, toglierla e tenerla da parte, lasciando però il suo sugo nella padella: servirà, con l'aggiunta di un paio di CT. di olio EVO, a soffriggere le verdure.

Mettere le cipolle in padella con un po' d'olio (*se la pancetta avesse buttato fuori molto sugo - e grasso - ne occorrerà una quantità minima*) e cuocerle a fuoco medio per qualche minuto.

Aggiungere i funghi, alzando la fiamma e insaporirli con la cipolla. Salare appena, sfumare con del vino bianco, condire con metà del prezzemolo e cuocere un paio di minuti.

Aggiungere le olive, coprire coi pelati spezzettati a mano e il loro sugo, fare insaporire e completare con la pancetta tenuta da parte.

Assaggiare ed eventualmente aggiustare di sale.

Cospargere, a piacimento di pepe appena macinato e cominciare a buttare la pasta.

Quando la pasta sarà quasi pronta, aggiungere un mestolo o due dell'acqua di cottura nella padella coi funghi.

Scolare la pasta molto al dente e terminare la cottura in padella, per un paio di minuti, cospargendo col resto del prezzemolo.

E ora, in tavola! Buon appetito.

SUGGERIMENTI E NOTE:

- Si può tenere la pancetta in caldo, dopo averla rosolata, e disporla sui singoli piatti a coronare la pasta.