

## Bayern trifft Italien: Pfifferlingsragout mit Tagliatelle



Ovvero, la Baviera incontra l'Italia: **ragù di finferli con tagliatelle**.

Di questo tipico piatto di bavarese ho già pubblicato la [ricetta](#) diverso tempo fa; ma ancora non avevo avuto occasione di presentarne un'interpretazione che fa l'occhiolino ai grandi piatti di pasta della cucina italiana.

Eccola qui!

In fondo, sempre di ragù si tratta!

E quale migliore accompagnamento per un ragù di una bella porzione di tagliatelle all'uovo?

Scegliete voi quali preferite, se fresche, fatte in casa, oppure comprate pronte da cuocere.

E anche per i funghi, specie in questa stagione, la scelta è varia: se i finferli non ci sono, vanno alla perfezione anche i cardoncelli coltivati, gli shi-take freschi o anche i prataioli.

Questo ragù, magari con una differenza nel sapore, verrà comunque buono.

Una saporitissima alternativa vegetariana ad altri condimenti: che più che un condimento diventa l'interprete principale del piatto.

Gli ingredienti son quelli delle singole ricette; e quindi:

Tagliatelle all'uovo

[Ragù di finferli](#)

Olio EVO

Prezzemolo

*Volutamente non indico le quantità: per l'olio e il prezzemolo vanno secondo i gusti personali e, per le tagliatelle, dipende solo da una di queste opzioni: tagliatelle condite coi finferli o finferli conditi con tagliatelle?*

Preparazione:

Preparare il [ragù di finferli come da ricetta](#) e tenerlo in caldo mentre si cuoce la pasta. In alternativa lo si può anche preparare il giorno prima e riscaldarlo al momento dell'uso: non ne soffrirà.

Cuocere le tagliatelle in acqua bollente salata, scolarle e condirle in una zuppiera dove è già stato preparato dell'olio d'oliva e del prezzemolo tritato.

Distribuire nei piatti e coprire generosamente col ragù di funghi e una bella spolverata di prezzemolo.

E, per concludere, buon appetito!

### SUGGERIMENTI E NOTE:

- *In nessun caso, per favore, questo piatto va accompagnato da del formaggio grana: coprirebbe irrimediabilmente la delicatezza dei finferli.*