



## Tagliatelle con polpette di Salsiccia Ticinese e funghi porcini

### Cosa ti occorre (per 4 Porzioni)

- 400g tagliatelle all'uovo
- 400g funghi porcini
- 4 spicchio d'aglio
- 4 Salsiccia Ticinese
- 4EL uovo piccolo
- 4g fette di pancarré
- 12EL prezzemolo tritato
- 8EL latte
- q.b. olio d'oliva
- q.b. sale
- q.b. pepe dal macinapepe

### Preparazione

1. Privare la salsiccia del budello, sbriciolarla e trasferirla in una ciotola.
2. Frullare le fette di pane con l'uovo e 2 cucchiai di latte e unire alla carne con 1 cucchiaio di prezzemolo tritato.
3. Condire con sale e pepe e impastare bene con le mani fino a ottenere un composto omogeneo.
4. Con le mani umide formare delle polpettine poco più piccole di una noce e rosolarle in padella, in un dito di olio caldo, per 5-6 minuti.
5. Quando sono ben dorate su tutti i lati, scolarle su carta assorbente da cucina e conservarle al caldo (forno a 100°).
6. Pulire i funghi porcini, affettarli e rosolarli in padella 3-4 minuti con 4 cucchiai di olio, lo spicchio d'aglio e 1 cucchiaio di prezzemolo; condire con sale e pepe.
7. Nel frattempo, lessare le tagliatelle in abbondante acqua salata per il tempo indicato sulla confezione.
8. Scolatela al dente, conservando un mestolino dell'acqua di cottura e trasferirla nella padella dei funghi

porcini con la loro acqua.

9. Spadellare brevemente per farle insaporire, condire con un filo d'olio extravergine di oliva, unite le polpette di salsiccia, spolverizzare col prezzemolo rimasto e servire.
10. A piacere, per una versione in rosso, si può aggiungere ai funghi porcini un barattolo da 400 ml di polpa di pomodoro e cuocere il tutto per 15' prima di unire la pasta e le polpette.