

**Tagliatella
all'uovo, funghi
cardoncelli
Spirito Contadino
e timo fresco**

EMANUELE VALLINI



Emanuele Vallini



Tagliatella all'uovo, funghi cardoncelli Spirito Contadino e timo fresco

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

250g pasta fresca all'uovo • **150g funghi cardoncelli Spirito Contadino** • 2 spicchi d'aglio • 3 rametti timo fresco
• sale e pepe q\b • olio evo

Procedimento:

In una padella ben calda versare due cucchiari di olio evo e cuocere i funghi cardoncelli per 5/6 minuti con sale, pepe e timo fresco. Preparare la pasta fresca all'uovo, cuocere in acqua bollente salata e scolare ancora al dente. Saltare la pasta con i funghi e servire con un rametto di timo fresco.

EMANUELE VALLINI