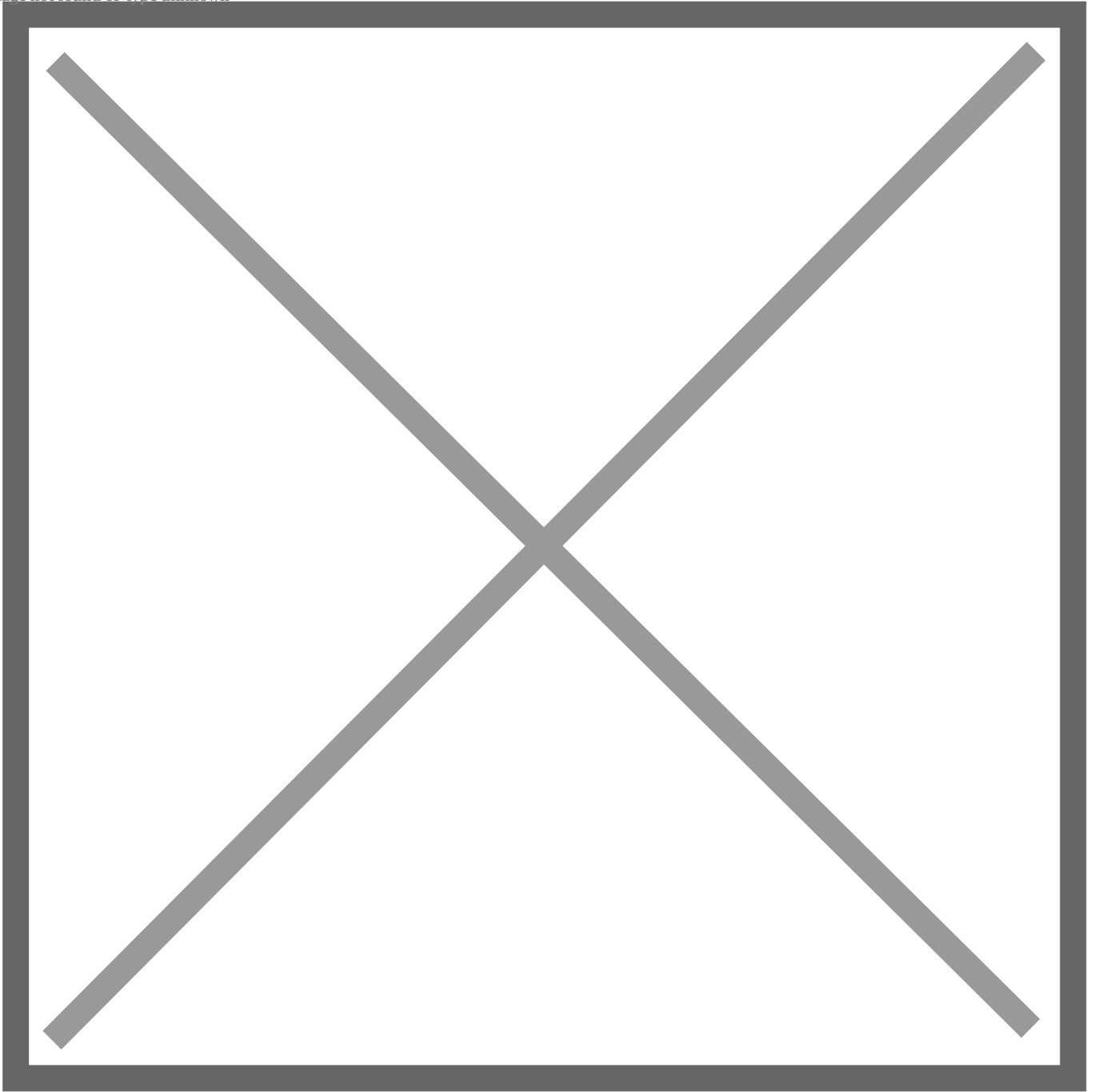


Strangozzi alla trota, porcini e tartufo

Image not found or type unknown



Ingredienti per 4 persone

- 400 g di strangozzi
- 1 filetto di trota salmonata
- 4 cucchiaini di funghi porcini
- 80 g di tartufo nero grattugiato

- €€€€€€€€ 1 mestolo di pomodoro passato

- €€€€€€€€ vino bianco

- €€€€€€€€ cipolla

- €€€€€€€€ 1 spicchio di aglio

- €€€€€€€€ olio extravergine di oliva

- €€€€€€€€ sale

Esecuzione

Soffriggere in una padella l'olio con uno spicchio di aglio, togliere l'aglio e aggiungere la trota salmonata tagliata a dadini, rosolare leggermente e spruzzare con il vino bianco; unire i funghi porcini [cotti precedentemente con soffritto, cipolla e olio I, il pomodoro e condire con un pizzico di sale. Far cuocere il tutto lentamente per alcuni minuti. Nel frattempo bollire gli strangozzi I pasta fresca, tipo tagliatelle, fatta solo con acqua e farina! in acqua salata e, una volta cotti, scolarli e unirli al condimento, aggiungere il tartufo amalgamando bene il tutto nella padella. Servire subito ben caldo.