

Tagliatelle vegane di farro con funghi porcini

scritto da Piero Cantore | 05/10/2017



Un'antica ricetta della tradizione, tipica dell'autunno, viene adattata alle preferenze di vegetariani e vegani. Non ci sono ingredienti di origine animale ma il gusto non ne risente!

Tagliatelle vegane al farro con funghi porcini: già il nome ci fa pregustare i sapori dell'autunno, quelli che si accompagnano ad un buon bicchiere di vino e alla buona compagnia di parenti e amici.

I **funghi porcini** (*Boletus edulis*) sono una varietà molto versatile in cucina e si prestano a tante preparazioni, dai patè agli antipasti, dai primi piatti ai contorni ma, secondo il mio parere, abbinati con la pasta esprimono al massimo tutte le loro caratteristiche.

Ricetta Tagliatelle vegane di farro con funghi porcini

Abbinare i funghi porcini alle **tagliatelle con farina di farro**, consente di trasformare quest'antica ricetta della tradizione in un **piatto vegano** per l'assenza di qualsiasi ingrediente di origine animale. Il suo profumo e la sua bontà, comunque la rende una ricetta che piacerà a tutti.

Ingredienti per 4 persone

- 360 grammi di tagliatelle di farro
- 400 grammi di funghi porcini freschi
- 20 cl di vino bianco secco
- 1 spicchio d'aglio
- 2 noci di margarina
- olio extravergine di oliva quanto basta

Preparazione

Eliminare bene la terra dai funghi, grattando con un coltellino, e lavarli sotto l'acqua corrente. Tagliarli a fette non molto sottili.

In una padella antiaderente, far soffriggere un aglio nell'olio extravergine di oliva. Una volta rosolato, eliminare l'aglio e versare i funghi porcini, facendoli saltare nell'olio. Sfumiamo con vino bianco a fiamma vivace e, quando sarà evaporato, abbassiamo la fiamma aggiungendo un bicchiere di acqua. proseguire la cottura per circa 15 minuti. Trascorso questo tempo, aggiungiamo 2 noci di margarina, una spolverata di pepe nero e amalgamiamo il tutto.

Messo da parte il condimento, buttiamo le nostre tagliatelle in abbondante acqua salata e facciamo cuocere per il tempo necessario.

Una volta scolate e saltate con i funghi, procediamo ad impiattarle ed, eventualmente, aggiungiamo un pizzico di prezzemolo tritato in superficie.



Le **tagliatelle vegane di farro con funghi porcini** si abbinano ad un **vino bianco aromatico profumato** e di buona persistenza come, ad esempio, un Tocai friulano.