

Strangozzi alla trota, porcini e tartufo

Un primo piatto molto ricco e gustoso che prevede insieme alla trota salmonata l'abbinamento con i funghi porcini (naturalmente meglio se freschi) e il tartufo nero (in stagione va bene anche lo scorzone). Una ricetta di sicuro successo. Se non avete gli strangozzi, optate per le tagliatelle.

Un primo piatto molto ricco e gustoso che prevede insieme alla trota salmonata l'abbinamento con i funghi porcini (naturalmente meglio se freschi) e il tartufo nero (in stagione va bene anche lo scorzone). Una ricetta di sicuro successo. Se non avete gli strangozzi, optate per le tagliatelle.

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 Un primo piatto molto ricco e gustoso che prevede insieme alla trota salmonata l'abbinamento con i funghi porcini (naturalmente meglio se freschi) e il tartufo nero (in stagione va bene anche lo scorzone). Una ricetta di sicuro successo. Se non avete gli strangozzi, optate per le tagliatelle. 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), il pomodoro e condire con un pizzico di sale. Far cuocere il tutto lentamente per alcuni minuti. Nel frattempo bollire gli strangozzi (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.