# Le fettuccine ai funghi

Autunno, tempo di funghi. E se è vero che per i bambini è meglio evitarli, almeno per i primi anni... noi nonni possiamo concederceli, vero? E come resistere a un bel piatto di fettuccine condite con una sughetto avvolgente e profumato, con tutto il profumo di questo regalo prelibato dei boschi? Ecco quindi la ricetta.
Per prepararlo, potete usare fettuccine all'uovo fresche o secche, tenendo pesete naturalmente i diversi tempi di cottura.  Quanto ai funghi, se non avete a disposizione i pregiati (e costosissimi!) porcini, potete usare altri tipi di funghi (o perfino i molto più abbordabili champignon). E per rendere più intenso l'aroma, potete insaporirli con un po' di funghi porcini secchi. Unica avvertenza: ricordate che i funghi non vanno lavati sotto l'acqua corrente, ma solo puliti accuratamente.



## Ingredienti

(per 400 g di pasta)

- 500 g di funghi
- 30 g di funghi porcini secchi
- Olio extravergine di oliva
- Uno spicchio di aglio
- Un ciuffo di prezzemolo tritato
- Sale

## Come si fa

- Mettete a mollo i funghi secchi in una tazza di acqua tiepida.
- Pulite accuratamente i funghi. Raschiate con un coltellino tutta la terra e poi passarli con un panno umido fregandoli leggermente.
- Poi tagliateli a pezzi.
- Mettete sul fuoco una pentola con l'acqua per cuocere la pasta.
- In una padella antiaderente piuttosto grande mettete cinque cucchiai di olio evo e uno spicchio d'aglio.
- Quando l'aglio comincia a soffriggere versate i funghi secchi scolati. Lasciateli cuocere per circa 10 minuti, aggiungendo un po' dell'acqua in cui sono stati a mollo, filtrata.
- Aggiungete quindi i funghi freschi e fate cuocere il tutto un paio di minuti a fuoco vivace; poi lasciate cuocere ancora circa cinque minuti a fiamma bassa. Se occorre, aggiungete ancora un po' dell'acqua dei funghi secchi. Spegnete la fiamma, salate ed eliminate l'aglio.
- Quando l'acqua bolle, salate e versate le fettuccine. Scolatele al dente direttamente nella padella con i funghi, alzate la fiamma e fatele saltare un paio di minuti con due o tre cucchiai di acqua di cottura. Spegnete e completate con il prezzemolo tritato.