



## Tajarin con funghi porcini

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

4 NIDI DI TAJARIN,  
400 G DI PORCINI,  
2 SPICCHI D'AGLIO,  
1 CIUFFO DI PREZZEMOLO,  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA, SALE E PEPE Q.B.

Eliminate le parti terrose dei funghi e puliteli con uno straccetto umido; tagliate le cappelle dei funghi a fettine e i gambi a cubetti. In un tegame scaldate qualche cucchiaino d'olio con gli spicchi d'aglio e prima che prendano colore aggiungete i funghi.

Salate, pepate e fate cuocere per 15 minuti a fuoco moderato.

Al termine della cottura insaporite i porcini con il prezzemolo tritato. Cuocete i tajarin in abbondante acqua salata e conditeli con i porcini e un filo di olio crudo.