

# Tagliatelle alla Boscaiola

## INTRO



Per rivisitare con stile un piatto rustico senza rinunciare al gusto, potete inserire nel vostro menù o nella vostra scelta di piatti veloci le tagliatelle alla boscaiola. In questa delicata versione, vi proponiamo di abbinare uno dei formati di pasta lunga più prelibati come le tagliatelle, ai funghi e al Prosciutto Crudo Galbacrudo. Per legare insieme tutti gli ingredienti e rendere cremoso e invitante il piatto, al posto di un sugo rosso e coprente, potete utilizzare il Latticino Spalmabile Galbani Professionale, sapientemente insaporito con spezie ed erbe, immancabili il pepe e il prezzemolo fresco.

## PREPARAZIONE



1.

Per cucinare le tagliatelle alla boscaiola, mettere sul fuoco una pentola piena d'acqua e portarla a bollore.

2.

Nell'attesa ridurre a striscioline il Prosciutto Crudo Galbacrudo, lavare e mondare la cipolla e i funghi e tagliarli a pezzetti.

3.

Prendere una padella antiaderente capiente e far sciogliere al suo interno il Burro Galbani Professionale.

ABBIAMO UTILIZZATO:

## Prosciutto crudo disossato da 7,5 Kg

Confezione da due vasetti



## INGREDIENTI

### INGREDIENTI PRINCIPALI

- 800 g di tagliatelle fresche all'uovo
- 300 g di Prosciutto Crudo Galbacrudo Campagnolo Galbani
- 300 g di funghi misti
- 400 g di Latticino Spalmabile Galbani Professionale
- 60 g di cipolla gialla
- 20 g di Burro Galbani Professionale
- 10 g di prezzemolo
- 5 g di sale
- 5 g di pepe

## 4.

Aggiungere la cipolla e farla soffriggere fino a che non sarà imbiandita, quindi aggiungere i funghi e farli rosolare per 5 minuti.

## 5.

Nel mentre, sbollentare le tagliatelle nell'acqua per 5 minuti, quindi scolarle lasciandole un poco umide e versarle nella padella.

## 6.

Aggiungere il prosciutto crudo, salare e pepare e infine aggiungere il Latticino Spalmabile Galbani Professionale.

## 7.

Mescolare bene, quindi spegnere il fuoco e spolverizzare sulle tagliatelle alla boscaiola il prezzemolo tritato prima di servirle.

## CURIOSITA'

In questa ricetta vi abbiamo proposto una versione bianca e raffinata delle tagliatelle alla boscaiola, perfetta per tutte le stagioni e per un ristorante che ama i gusti delicati e ricercati. Se invece volete proporre ai vostri clienti una versione dal gusto più intenso, potete sostituire il formaggio spalmabile con la passata di pomodoro, gli straccetti di prosciutto crudo con dei bocconcini di salsiccia, il pepe con il peperoncino e il prezzemolo con il basilico. Seguendo la stessa ricetta potrete ottenere un piatto saporito e gustoso, perfetto per essere servito durante la stagione autunnale, utilizzando dei funghi freschi.