

PRIMI PIATTI

Fettuccine alle carote zucchine e gorgonzola

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 15 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Se cercate l'idea giusta per un pranzo speciale durante il quale volete far colpo sui vostri ospiti, vi consigliamo di realizzare questo primo piatto molto sfizioso, che di certo non passa inosservato: fettuccine alle carote zucchine e gorgonzola. Di certo un primo piatto dal gusto intenso e forte anche se la dolcezza delle carote e delle zucchine si sposa benissimo con il sapore pungente del gorgonzola e tutti questi elementi, messi assieme danno vita a un mix davvero eccellente. La ricetta non è affatto semplice, anzi, dovrete avere solo un po' di pazienza nel fare la pasta fresca, ma seguendo i nostri consigli vi verrà in maniera perfetta. Se cercate un secondo da abbinare a questo primo piatto, vi diamo un'idea semplice e veloce: [pollo al finocchietto](#), davvero ottimo! Provate entrambe queste proposte davvero interessanti e fateci sapere se vi sono piaciute!

PER LE FETTUCCINE ARANCIONI

FARINA 0 200 gr

SEMOLA DI GRANO DURO 100 gr

UOVA 2

CONCENTRATO DI POMODORO 30 gr

PER IL CONDIMENTO

CAROTE 2

ZUCCHINE 2

CIPOLLE 1

GORGONZOLA 200 gr

PANNA 200 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola

SALE

PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare le fettuccine alle carote zucchine e gorgonzola, per prima cosa preparate le fettuccine: versate in una ciotola la farina, aggiungete le uova e il concentrato di pomodoro; mescolate gli ingredienti aiutandovi con una forchetta.



2 Versate l'impasto su di un piano da lavoro, aggiungete all'impasto la semola e lavorate il composto con le mani fino a renderlo omogeneo e liscio.



- 3** Prendete un pezzo di panetto della pasta, schiacciatelo leggermente con le mani (aiutandovi con un pò di semola), e iniziate a passarlo nella sfogliatrice impostata in modo tale che la fessura sia aperta il più possibile.





- 4 Passate quindi la sfoglia più volte riducendo ogni volta l'ampiezza della fessura, ricordandovi di infarinare leggermente la sfoglia ad ogni passaggio.



- 5 Quando avrete raggiunto lo spessore desiderato, infarinate bene la sfoglia e arrotolate i lati più corti facendoli incontrare al centro della pasta. Quindi tagliate la sfoglia ottenendo fette spesse circa 1 centimetro.



6 Srotolate le fette di sfoglia arancioni ed ecco le tagliatelle pronte per essere cotte.



7 Ora preparate il condimento: irrorate con un po' di olio extravergine d'oliva una padella, aggiungete la cipolla tagliata finemente e lasciate stufare.



8 Pelate le carote e tagliatele a listarelle. Aggiungete i fiammiferi di carota nella padella.



9 Prendete le zucchine, tagliate la buccia scartando la polpa e tagliatela a listarelle. Unite le zucchine nella padella e lasciate appassire il tutto.





10 Nel frattempo preparate la crema al gorgonzola: in un pentolino versate la panna e il gorgonzola; lasciate scaldare mescolando.





- 11** A questo punto aggiungete alle verdure la crema al gorgonzola e mescolate e spegnete il fuoco.



- 12** Ora procedete con la cottura delle tagliatelle: versate un filo d'olio in una pentola colma d'acqua che bolle. Quindi salate e tuffateci le tagliatelle.





13 Scolate le fettuccine, trasferitele nella padella e amalgamatele con il condimento.





14 Servite le fettuccine alle carote zucchine e gorgonzola ben calde.

