

PRIMI PIATTI

Fettuccine carote zucchine gorgonzola

di: *marupe*

LUOGO: Europa / Italia

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



x

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

cucchiaini da tavola

SALE

PREPARAZIONE

- 1 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, aggiungeteci la semola e lavorate il composto con le mani fino a renderlo omogeneo.



- 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.



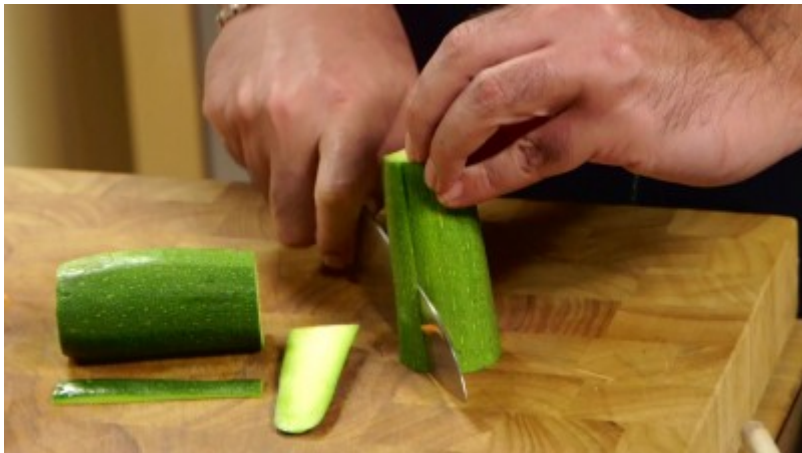
7 Ora preparate il condimento: irrorate con un po' di olio extravergine d'oliva una padella, aggiungete la cipolla tagliata finemente e lasciate stufare.



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 la pasta, trasferitela nella padella e amalgamatela con il condimento.





14 Servite le tagliatelle arancioni ben calde.

