

PRIMI PIATTI

Tagliatelle ai porcini con trevisana e noci

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



PER LA PASTA

300 g di farina di semola di grano duro rimacinata
30 g di farina bianca
3 uova più un tuorlo
1 pizzico di sale.

PER IL SUGO

radicchio
funghi porcini
noci
panna
parmigiano reggiano.

PREPARAZIONE

1 Mettere tutti gli ingredienti per la pasta in un contenitore o nella ciotola dell'impastatrice.



2 Amalgamare bene tutti gli ingredienti.





3 ,

Dividere la pasta e passarla nella macchina una volta sola.



4 Arrotolare le sfoglie.



5 Avvolgerle nella pellicola.



6 Lasciare riposare in frigorifero per un paio d'ore.

Stendere di nuovo la sfoglia dello spessore più grosso a quello desiderato e tagliare le tagliatelle.



- 7 Cuocere in acqua bollente salata. Appena vengono a galla, trasferirle in una pentola con acqua fredda salata.



8 Appassire la cipolla in una padella con dell'olio d'oliva.



9 Aggiungere i porcini tagliati a pezzettini.



10 Quindi un cespo di trevisana tagliata a listarelle (eliminando la parte bianca che risulterebbe amara).



11 Far appassire. Unire la panna con alcune noci tritate grossolanamente nel sugo.



12 Condire la pasta, spolverizzarla con del parmigiano grattugiato e servire.

