

PRIMI PIATTI

Tagliatelle al cacao con sugo di noci

LUOGO: Europa / Italia

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



PER IL SUGO

gherigli di noci
2 -3 spicchi d'aglio
panna da cucina
olio extravergine di oliva
sale
pepe.

PER LE TAGLIATELLE

300 g di farina
3 uova
3 cucchiai di cacao amaro in polvere.

PREPARAZIONE

- 1 Sbollentare i gherigli di noce in acqua bollente per pochi minuti per spellarli, tritarli grossolanamente.



2 Mettere in una padella con dell'olio le noci, 1 pizzico di sale e di pepe, gli spicchi d'aglio e rosolare, quando l'aglio inizia colorare aggiungere la panna terminare la cottura.





3 Nel frattempo preparare le tagliatelle, impastando la farina disposta a fontana con il

cacao e poi le uova fino a formare un impasto morbido.



4 Tirare le strisce di sfoglia e successivamente tagliare le tagliatelle.



5 Cuocere le tagliatelle in abbondante acqua salata e una volta scolate unire il sugo di noci.

