

PRIMI PIATTI

# Tagliatelle al caffè

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    COSTO: molto basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



## INGREDIENTI

200 g di farina 00  
6 tuorli d'uovo  
2 tazzine di caffè  
sale.

## PREPARAZIONE

**1** Setacciare la farina sulla spianatoia e rompere le uova al centro della fontana. Impastare a lungo aggiungendo il caffè ed energicamente fino ad ottenere un impasto morbido ed elastico.

Lasciare riposare l'impasto, che avrà assunto un colore scuro, per un quarto d'ora.

Stendere la pasta e tagliare la sfoglia in strisce di circa mezzo centimetro.

Cuocere la pasta in abbondante acqua salata e condirla con burro fuso, e una spolverata di caffè macinato.

A piacere possono essere aggiunti amaretti sbriciolati.

In quelle che ho mangiato io non c'erano gli amaretti ed erano conditi con la panna!!!!!!!!!!!!!!