

PRIMI PIATTI

Tagliatelle con crescione e speck

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 25 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



PER LA SFOGLIA

300-400 g di farina
4 tuorli
1 uovo
1 cucchiaino di sale
2 cucchiari d'olio d'oliva
una manciata abbondante di crescione.

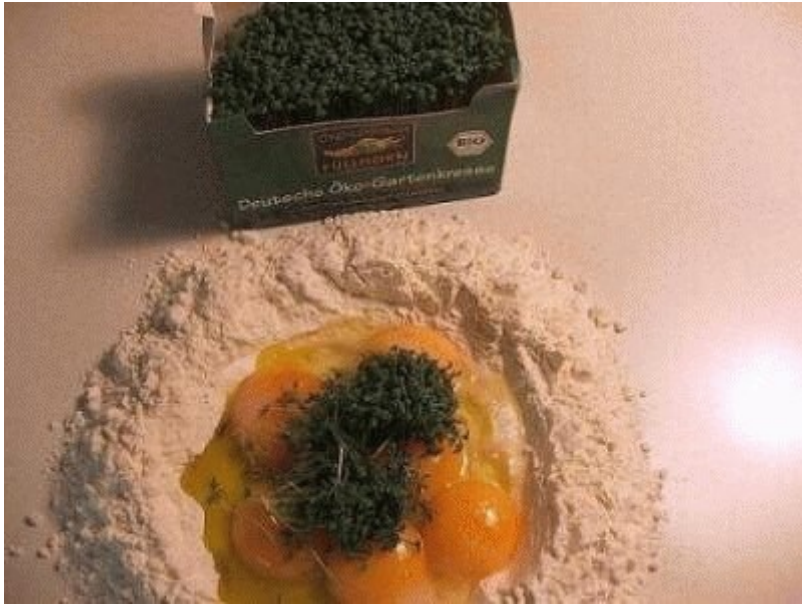
PER IL CONDIMENTO

2 cipolle tritate finemente
2 spicchi d'aglio tritati finemente
2 cucchiari di olio extravergine di oliva
200 g di speck tagliati a dadini
100 ml di brodo
100 ml di vino bianco
200 g circa di pomodori pelati
200 ml di panna liquida
sale e pepe.

PREPARAZIONE

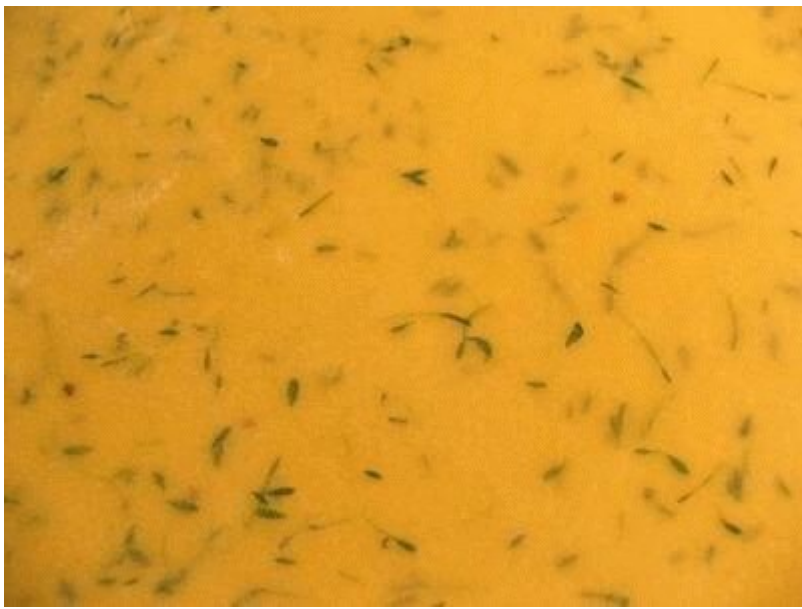
1 Per la sfoglia: tagliare il crescione con le forbici a metà gambo.

Mettete tutti gli ingredienti sopra una spianatoia ed impastare bene.



2 Con il mattarello standete la sfoglia molto sottile.





- 3 Fate seccare leggermente la pasta, arrotolatela e tagliate delle tagliatelle della larghezza desiderata.



- 4 Per il condimento: fate rosolare le cipolle e l'aglio nell'olio.

Aggiungete lo speck e fatelo rosolare.

Aggiungete il brodo e fatelo bollire per un minuto o due.

Unite il vino, fate sfumare quindi aggiungete i pomodori tritati e la panna.

Fate cuocere a fuoco bassissimo senza coperchio fino ad avere un sugo cremoso.

Salate e pepate.

In una pentola con abbondante acqua salata fate lessare le tagliatelle.

Scolate la pasta, unitela al condimento e mescolare bene.

Servite spolverizzando con parmigiano e poco crescione.

