

PRIMI PIATTI

Tagliatelle di Novegigola

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Piemonte](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

250 g di farina di castagne
200 g di farina di frumento
2 uova intere
4 cucchiaini d'olio
50 g di lardo
2 porri
pecorino grattugiato

PREPARAZIONE

- 1 Miscelate a secco la farina dolce e quella di frumento; impastate con 3 bicchieri d'acqua tiepida, le uova intere, due cucchiaini d'olio d'oliva e il sale; tirate la sfoglia e preparate le tagliatelle; tritate il lardo e fatelo rosolare con due cucchiaini di olio d'oliva e i porri tagliati fini; fate rosolare per 5 minuti. Cuocete le tagliatelle, al dente, in abbondante acqua salata; scolatele e conditele con sugo di porri; spolveratele con pecorino grattugiato.