

PRIMI PIATTI

Tagliatelle gorgonzola e noci

di: *andrea*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 25 min COTTURA: 10 min

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



x

PER IL CONDIMENTO

GORGONZOLA 300 gr
GHERIGLI DI NOCI 50 gr
BURRO 30 gr
NOCE MOSCATA 1 pizzico
LATTE 1 bicchiere
PARMIGIANO GRATTUGIATO
SALE

PER LE FETTUCCINE VERDI

SPINACI lessi - 400 gr
FARINA 0 200 gr
UOVA 2

PREPARAZIONE

1

Preparate le tagliatelle: prendete gli spinaci, precedentemente lessati, e aiutandovi con un colino andate ad eliminare tutta l'acqua di cottura.



2

Aggiungete gli spinaci in un tritatutto e tritateli.



3

In una ciotola aggiungete la farina e le uova e, con l'aiuto di una forchetta, incominciate ad amalgamare gli ingredienti.





4

Aggiungete all'impasto gli spinaci e lavorate il tutto fino a quando diventa un composto omogeneo. Se sentite che l'impasto è appiccicoso aggiungete, poco alla volta, un po' di farina.



5

Prendete un pezzo di panetto della pasta, schiacciatelo leggermente con le mani (aiutandovi con un po' di farina) e iniziate a passarlo nella sfogliatrice impostata in modo tale che la fessura sia aperta il più possibile.



6

Passate, quindi la sfoglia più volte riducendo ogni volta l'ampiezza della fessura, ricordandovi di infarinare leggermente la sfoglia ad passaggio.



7

Quando avrete raggiunto lo spessore desiderato, infarinare bene la sfoglia e arrotolate i lati più corti facendoli incontrare al centro della pasta. Quindi tagliate la sfoglia ottenendo fette spesse 1 cm.



- 8 Ora preparate il condimento: in una padella aggiungete il burro e lasciate sciogliere. Quindi aggiungete il gorgonzola e il latte. Mescolate.



- 9 Insaporite con un pizzico di noce moscata e a fiamma dolce proseguite la cottura fino a quando la crema non si addensi, rimestando di tanto in tanto.



- 10 Mettete sul fuoco una pentola colma di acqua e portate a bollore. Quando bolle salate, aggiungete un filo d'olio e tuffateci le tagliatelle preparate cuocendole per circa 3 minuti.





- 11** Scolate le tagliatelle nella padella con il condimento, aggiungete un po' di parmigiano grattugiato e amalgamate il tutto.



- 12** Servite le tagliatelle al gorgonzola con sopra dei gherigli di noci tagliati grossolanamente.

