

PRIMI PIATTI

Tagliatelle - Piccagge

LUOGO: Europa / Italia / Liguria

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



PER LA PASTA

1/2 kg di farina

2 rossi d'uovo.

PER CONDIRE

sugo di carne o pesto

formaggio grana grattugiato.

PREPARAZIONE

- 1 Impastate la farina con i rossi d'uovo e poco sale (in media un uovo ogni 300 g di farina) tirando le sfoglie che andranno poi tagliate in lunghe strisce larghe mezzo cm circa. Le tagliatelle si differenziano dai taglierini (tagliaen) perchè di misura più larga. Vanno cotte in una pentola d'acqua bollente ed abbondante. Si scolano bene con un apposito colino e quindi si servono in un piatto grande condite con sugo o pesto e spolverate con formaggio parmigiano.