

PRIMI PIATTI

Tagliatelle verdi con salsiccia, panna e tartufo nero

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: elevato REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

1 mazzetto di spinaci
1 uovo
sale
130 - 140 g di farina
2 nodi di salsiccia
1 spicchio d'aglio
olio extravergine d'oliva
panna fresca
tartufo nero.

PREPARAZIONE

- 1 Lessare, senza usar sale, un mazzetto di spinaci, strizzarlo bene e tritarlo finemente a coltello o col cutter.



- 2 Unire un uovo, gli spinaci, una presa di sale e 130 o 140 g di farina.

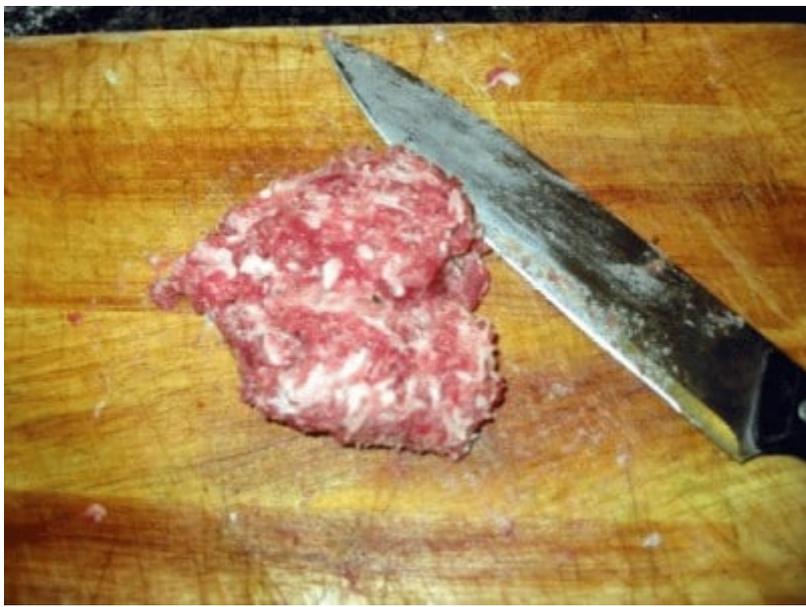


- 3 Impastare tutti gli ingredienti e lavorare energicamente l'impasto per una ventina di minuti, fino ad ottenere un panetto ben liscio e della giusta consistenza. Lasciarlo riposare una mezz'oretta in frigorifero.



4 Nel frattempo, spellare due nodi di salsiccia e unire alla polpa uno spicchio d'aglio passato allo spremiaglio.

Se la grana della salsiccia è troppo grossa passate tutto al coltello.



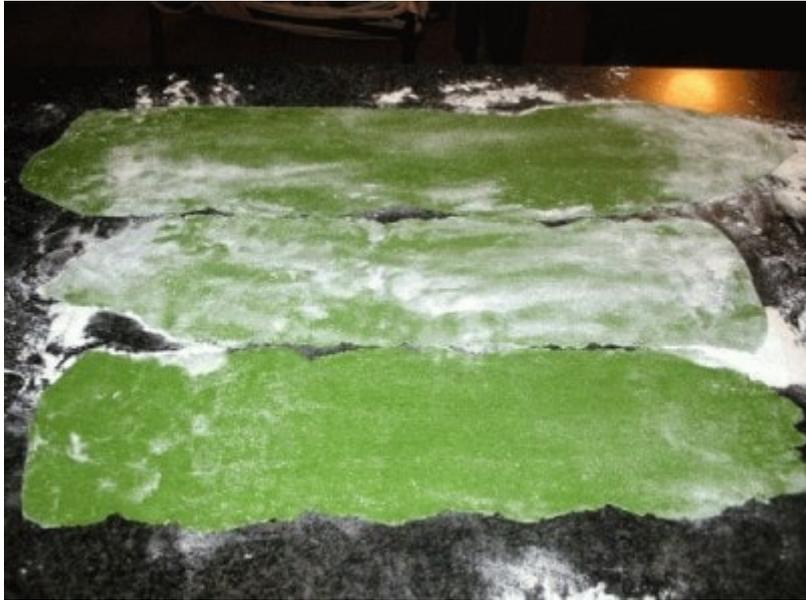
5 Saltare la salsiccia aromatizzata in un cucchiaio d'olio, poi unire la panna fresca fino ad ottenere una giusta quantità di salsa per condire le tagliatelle.

Unire la panna fuori dal fuoco, il calore residuo sarà sufficiente ad addensar la salsa che va aggiustata di sale (poco vista la presenza della salsiccia) e pepe nero.





6 Tirare le sfoglie con la macchinetta e lasciarle asciugare.



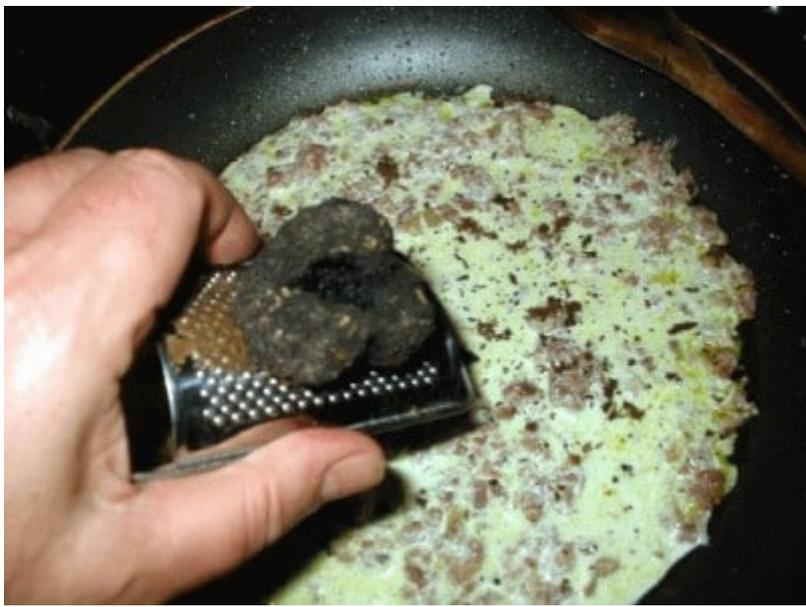
7 Spazzolare per bene il tartufo bagnando solo la spazzolina e, all'ultimo, quando tutta la terra sarà staccata, dare una veloce sciacquata in acqua corrente.



8 Preparare le tagliatelle.



9 Far cuocere le tagliatelle in abbondante acqua salata, bastano 2-3 minuti.
Mentre la pasta cuoce, distribuire una grattata di tartufo sulla salsa.



10 Mantecare le tagliatelle in padella e servire ben calde con una generosa dose di tartufo nero in lamelle.



Ricetta per 3 persone.

NOTE