

PRIMI PIATTI

Taiadin de vila

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [10 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [difficile](#)

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO



PER LA PASTA

FARINA 00 250 gr

FARINA DI CASTAGNE 150 gr

UOVA 1

SALE poco -

PER IL CONDIMENTO

BURRO 100 gr

CIPOLLA mezza -

FORMAGGIO CASERA DOP 150 gr

FIORI SECCHI DI CAMOMILLA 1 cucchiaio
da tavola

GRANA PADANO 1 cucchiaio da tavola

PREPARAZIONE

1 Per la pasta: impastare gli ingredienti fino ad ottenere una pasta omogenea aggiungendo l'acqua necessaria.

Lasciare riposare almeno 30 minuti.

Stendete l'impasto con il mattarello in una sfoglia non troppo sottile.

Tagliatela in losanghe di circa 6 cm di lunghezza e 2 di larghezza e fate cuocere in una pentola con abbondante acqua salata.

Per il condimento: tritare la cipolla sottilmente.

Fate soffriggere il burro con la cipolla.

Tagliare a tocchetti il formaggio Casera DOP e porli in una zuppiera precedentemente riscaldata.

Versare nella zuppiera anche la pasta appena scolata, il burro e mescolare rapidamente fino a che il Casera diventa filante.

Spolverizzare con Grana Padano grattugiato e con i fiori secchi di camomilla.

