

PRIMI PIATTI

## Tagliatelle verdi con speck e pomodori secchi

DIFFICOLTÀ: **bassa** COSTO: **basso** REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Se cercate un primo piatto che sia allegro e colorato ma che vi faccia anche fare una splendida figura con i vostri ospiti, le **tagliatelle verdi con speck e pomodori secchi** fanno proprio al caso vostro. Un primo piatto di grande effetto ma anche ricco di gusto, infatti la nota affumicata dello speck si sposa benissimo con la sapidità dei pomodori secchi e il tutto si amalgama perfettamente con la tagliatella ruvida che non lascia scivolare il condimento. Se volete sapere come si fa la pasta con lo speck e pomodori secchi, seguite i nostri consigli e vedrete che piatto strepitoso otterrete in pochissimo tempo. Provate questa ricetta, il successo è assicurato! Se amate poi i pomodori secchi ecco per

voi un'altra bella idea: provate questa [focaccia](#)!

## PER LE TAGLIATELLE VERDI

FARINA 0 400 gr

SPINACI freschi - 400 gr

UOVA 4

## PER IL CONDIMENTO

SPECK 200 gr

POMODORI SECCHI 100 gr

PANGRATTATO 6 cucchiaini da tavola

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiaini da tavola

SALE

## PREPARAZIONE

- 1 Per la preparazione della ricetta delle tagliatelle verdi con speck e pomodori secchi, per prima cosa, preparate la pasta fresca:

lessate gli spinaci, metteteli in uno colino e strizzateli bene, in modo che, una volta aggiunti all'impasto, non rilascino acqua che potrebbe inumidire troppo l'impasto.



- 2** Dopo aver strizzato bene gli spinaci, sminuzzateli con l'aiuto di un mixer o semplicemente a mano con un coltello.



- 3** In una ciotola, impastate la farina e le uova. Aggiungete gli spinaci al composto di farina e uova. Amalgamate bene il tutto.





- 4 Su di un piano, lavorate bene l'impasto in modo da renderlo omogeneo. Nel caso risultasse troppo umido, aggiungete la farina fino a quando risulti il meno appiccicoso possibile.



- 5 Con il tarocco (taglia pasta) porzionate l'impasto, infarinatelo e schiaccietelo leggermente con le mani.





**6** Con l'aiuto della macchinetta stendi pasta, impostata in modo tale che la fessura sia aperta il più possibile, iniziate a stendere la sfoglia.

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



**7** Quando avrete raggiunto lo spessore desiderato, infarinate bene la sfoglia. Se la striscia di sfoglia dovesse essere troppo lunga con un coltello dividetela a metà, arrotolate la striscia, prima da un lato e poi dall'altro, in modo da formare due rotoli che s'incontrino al

centro della striscia.



**8** Quindi tagliate la sfoglia ottenendo fette spesse circa di 1 cm, srotolate le fette.

Le tagliattelle sono pronte.



9 A questo punto siamo pronti per preparare il condimento delle nostre tagliatelle:

in una padella, fate scaldare l'olio extravergine d'oliva. Affettate le fette di speck, tagliandolo da prima a strisce, poi a listarelle.

Trasferitelo in padella con l'olio caldo e lasciatelo rosolare.





**10** Prendete i pomodori secchi, tagliateli a listarelle sottili e aggiungeteli in padella con lo speck, lasciate insaporire il tutto.







**11** In un'altra padella, mettete un giro d'olio, circa due cucchiai e lasciate scaldare.

Versate il pangrattato, mescolate e facendo attenzione a non bruciare il composto, lasciate abbrustolire, in modo tale da creare un composto sabbioso.





- 12** Quando il pangrattato è bene abbrustolito, trasferitelo in una ciotola di vetro e lasciate raffreddare.



- 13** Portate a bollore, una pentola con l'acqua, salate e aggiungete un filo d'olio, per fare in modo che durante la cottura le tagliatelle non si attacchino e tuffateci le tagliatelle, cuocetele per 3-4 minuti.



14 Scoltatele e trasferitele direttamente in padella con il condimento. Lasciate insaporire.





15 Impiattate e servite cospargendo le tagliatelle con il pangrattato abbrustolito.

