

PRIMI PIATTI

Pappardelle al cacao con ricotta, grana e polvere d'arancia

LUOGO: **Europa** / Italia

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **45 min** COTTURA: **15 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO



INGREDIENTI

12 g di cacao amaro
350 g di semola di grano duro
2 cucchiaini d'olio
20 g di grana padano
200 g di ricotta
2 cucchiaini di polvere d'arancia secca
sale.

PREPARAZIONE

- 1 Impastare insieme cacao, semola, l'olio e acqua fino ad avere un panetto malleabile e non appiccicoso.

Lasciate riposare per 30 minuti.

Con il mattarello stendete la pasta piuttosto sottilmente.

Arrotolate la sfoglia formando un rotolo piatto quindi tagliate delle strisce grosse, srotolatele e lasciatele asciugare.

2 In una pentola con abbondante acqua salata fate lessare la pasta.

In una ciotola mescolare bene il grana e la polvere di arancia.

In una casseruola mettete la ricotta con 3-4 cucchiari di acqua di cottura della pasta.

Quando la pasta sale in superficie scolatela ed unitela alla ricotta.

Unite la miscela di grana e polvere di arancia e servite.

