

PRIMI PIATTI

Tagliatelle al cacao con sugo di noci

di: *Cinzia*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* COSTO: *medio* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



PER IL SUGO

gherigli di noci
2 -3 spicchi d'aglio
panna da cucina
olio extravergine di oliva
sale
pepe.

PER LE TAGLIATELLE

300 g di farina
3 uova
3 cucchiaini di cacao amaro in polvere.

PREPARAZIONE

1 Sbollentare i gherigli di noce in acqua bollente per pochi minuti per spellarli, tritarli

grossolanamente.



- 2 Mettere in una padella con dell'olio le noci, 1 pizzico di sale e di pepe, gli spicchi d'aglio e rosolare, quando l'aglio inizia colorare aggiungere la panna terminare la cottura.





3 Nel frattempo preparare le tagliatelle, impastando la farina disposta a fontana con il

cacao e poi le uova fino a formare un impasto morbido.



4 Tirare le strisce di sfoglia e successivamente tagliare le tagliatelle.



5 Cuocere le tagliatelle in abbondante acqua salata e una volta scolate unire il sugo di noci.



