

PRIMI PIATTI

# Tagliatelle con castagne

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



## INGREDIENTI

350 g farina di castagne  
200 g farina di frumento  
2 uova  
sale  
300 g ricotta.

## PREPARAZIONE

- 1 Mescolare la farina dolce di castagne e la farina di frumento; impastare con un poco d'acqua tiepida, uova intere e sale sino ad avere una pasta tirabile a sfoglia; tirare la sfoglia e ritagliare alla macchina (o tagliare a mano) le tagliatelle (misura media); cuocere al dente in abbondante acqua salata; scolarle e servirle in un piatto da portata condite con ricotta cremosa (ottenuta stemperando la ricotta con un poco d'acqua di cottura); se si desidera la ricotta può essere arricchita con una spruzzata di parmigiano.