

PRIMI PIATTI

Tagliatelle con stridoli e ricotta

di: *PATIBA*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **12 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **difficile**



Tagliatelle con stridoli e ricotta....ma cosa sono gli stridoli? Vediamo se possono chiamare anche strigoli, carletti, bubbolini, tagliatelle della Madonna, silene rigonfia, streidou, strigli, strigul, stridual, stridul, strivul, strigval...è più chiaro? Ancora no...allora gli stritoli sono le foglie di una pianta erbacea a cespuglio che sono ottime come condimento nei primi piatti o come ingrediente nella preparazione di zuppe o frittate.

INGREDIENTI

400 g di tagliatelle.

PER IL SUGO

500 g di stridoli

400 g di ricotta mista

200 g di parmigiano a scaglie

400 g di guanciale di maiale

4 scalogni grandi

10 pomodorini

1 noce di burro

sale e pepe

1/2 bicchiere di vino bianco.

PREPARAZIONE

1 In una padella grande rosolare il guanciale. Aggiungere gli scalogni e lasciare imbiondire.

Spruzzare il vino e farlo evaporare.

Tagliare alcuni pomodorini in quattro parti e buttarli nel sugo con gli altri pomodorini interi.

Mettere gli stridoli e cuocere, mescolando, per almeno 10 minuti o fino a che non sono appassiti (rilasceranno molta acqua quindi caleranno molto di volume).



2

A questo punto far sciogliere la ricotta ed il formaggio nel sugo, mescolando bene.



3

Mentre il sugo cuoce, lessare le tagliatelle, scolarle e ungerle con il burro e versale nella padella. Mescolare.

Lasciare riposare per qualche minuto e servire.