

PRIMI PIATTI

Tagliatelle gialle alla milanese

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



Questo piatto di tagliatelle ha un condimento particolarmente cremoso, ma non contiene panna come potrebbe sembrare ad una prima occhiata: vino bianco, farina di riso, burro, parmigiano e zafferano, il tutto crea un sugo denso e profumato che avvolge la pasta.

INGREDIENTI

TAGLIATELLE ALL'UOVO fresche - 500 gr

RISO o farina di riso - 50 gr

BURRO 100 gr

PARMIGIANO REGGIANO 4 cucchiari da tavola

BRODO DI CARNE (1 mestolo) -

VINO BIANCO SECCO ½ bicchieri

CIPOLLE affettata molto sottilmente - 1,5

ZAFFERANO 2 bustine

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Se non avete la farina di riso, prendete 50 g di riso e passatelo al mixer fino ad ottenere la farina.

In una padella con il burro, fate imbiondire leggermente la cipolla a fuoco bassissimo, quindi unitevi la farina di riso passata al setaccio, mescolando continuamente per evitare i grumi.



- 2 Unite 1/2 bicchiere di vino bianco secco caldo che verrà incorporato al composto di burro e riso e subito dopo un mestolo di brodo nel quale avrete fatto sciogliere una bustina di zafferano.



3 Aggiungere abbondante pepe, sale e fate cuocere per qualche minuto.

Nel frattempo fate lessare le tagliatelle in abbondante acqua salata.

Prima di condire la pasta, unite alla salsa una seconda bustina di zafferano e 3-4 cucchiai di parmigiano.

