

TAGLIATELLE AL CACAO CON PANNA E PROSCIUTTO

Ingredienti per 4 persone:

Per la pasta:

- 200 g di farina,
- 2 uova,
- 25 g di cacao amaro in polvere.

Per condire:

- 1 noce di burro,
- 120 g di prosciutto cotto,
- 20 cl di panna,
- sale,
- pepem
- 4 rametti di aneto.

Impastate la farina con le uova e il cacao, aggiungendo un po' d'acqua se necessario, quindi stendete la pasta in una sfoglia non troppo sottile e tagliatela formando le tagliatelle.

Portate ad ebollizione in una pentola abbondante acqua salata, unite le tagliatelle al cacao e lessatele al dente.

Mentre la pasta cuoce preparate la salsa per condire: fate fondere dolcemente il burro in una casseruolina, unite il prosciutto cotto tagliato a dadini e lasciatelo rosolare a calore moderato per 5 minuti, mescolando continuamente con un cucchiaio di legno.

A questo punto aggiungete la panna, insaporite con il sale necessario e una macinata di pepe e rimestate con cura per amalgamare bene gli ingredienti.

Lasciate cuocere la salsa per pochi istanti, in modo che la panna possa scaldarsi senza arrivare a bollire, quindi togliete dal fuoco.

Scolate le tagliatelle, ponetele in una zuppiera e conditele velocemente con la salsa preparata.

Distribuite la pasta in quattro piatti fondi individuali, guarnite con un rametto di aneto e portate in tavola.

CONSIGLI.

La pasta colorata può essere facilmente preparata in casa aggiungendo all'impasto base della pasta all'uovo tradizionale un "colorante" costituito, a seconda dei casi, da un aroma particolare (come il cacao usato in questa ricetta), oppure una purea di verdura o di frutta.

L'importante è ricordare che, quale che sia il colorante prescelto, su 1 kg totale di pasta i componenti umidi, quali uova, colorante (frutta o verdura) e acqua non devono mai superare i 400 g; i restanti 600 g di sono quindi sempre rappresentati dalla farina.

L'impasto che si ottiene non è molto elastico, per cui dovete stenderlo in una sfoglia non troppo sottile, se desiderate preparare le tagliatelle.

Potete anche realizzare altri formati di pasta se possedete la macchina apposita.

Infine, ricordate che, se l'impasto non dovesse tenere, prima di tirarlo aggiungete altra farina.