

TAGLIATELLE ROSA

Ingredienti per 4 persone:

Per le tagliatelle:

- 200 g di farina,
- 1 barbabietola cotta e il suo succo,
- 2 uova,
- sale.

Per il condimento:

- 160 g di fegato di vitello,
- 1 mela verde,
- 1 noce di burro,
- 1 scalogno tritato,
- 1 tartufo bianco,
- 200 g di panna liquida,
- 1 dito di calvados,
- sale,
- 1 macinata di pepe nero in grani.

Impastate la farina con le uova, un pizzico di sale, il succo di barbabietola (o un cucchiaino di polpa frullata), lavorando a lungo.

Fate riposare la pasta per 30 minuti, poi tiratela con l'apposita macchinetta in sfoglie sottili, lasciatele asciugare brevemente, quindi passatele nella trafilatura per le tagliatelle.

Per il condimento, soffriggete in una noce di burro uno scalogno tritato finemente, unite il fegato e la mela, tutto ridotto a dadini, fiammeggiate con un dito di Calvados, versate 200 g di panna, lasciate restringere il sugo, salatelo e trasferitevi le tagliatelle appena lessate al dente.

Fate insaporire la pasta, saltandola velocemente, completate con una macinata di pepe, un tartufo ridotto a lamelle, quindi portate in tavola.