

070. TAGLIATELLE VERDI

Si usano per minestra asciutta e sono più leggiere e più digeribili di quelle intrise di tutte uova. Per dar loro il color verde cuocete spinaci lessi, strizzateli bene e tritateli colla lunetta. Con due uova e un pugno di questi spinaci intridete sulla spianatoia quanta farina potete per ottenere una pasta ben soda che lavorerete molto colle mani. Poi, col matterello, tiratela a sfoglia sottile e quando dà cenno d'appiccicarsi, a motivo dell'erba che produce viscosità, spruzzatela leggermente di farina. Avvolgete la sfoglia in un canovaccio, e quando sarà asciutta tagliatela alquanto più larga de' taglierini da brodo, avvertendo che il bello di tali paste è la loro lunghezza il che indica l'abilità di chi le fece. Appena alzato il bollore levatele asciutte e conditele come gli spaghetti alla rustica n. 104, oppure come i maccheroni o le tagliatelle dei n. 87 e 69; o semplicemente con cacio e burro.

Questa dose potrà bastare per quattro o cinque persone.