

TAGLIATELLE FRANCESI

Ingredienti per 4 persone:

Per la pasta:

- 400 g di farina,
- sale,
- quattro uova.

Per il condimento:

- 500 g di cipolle,
- 100 g di burro,
- 20 g di farina,
- mezzo litro di latte,
- sale,
- pepe,
- 100 g di parmigiano grattugiato.

Mettete la farina a fontana sulla spianatoia, spolverizzatela con il sale e rompetevi nel centro le uova. Preparate la pasta seguendo le istruzioni della ricetta base, e lasciatela quindi riposare coperta da un panno umido per 30 minuti: poi stendete col matterello, sulla spianatoia infarinata, due sfoglie e tagliatevi delle fettucce larghe circa mezzo cm; sparpagiatele sulla spianatoia per farle asciugare leggermente. Nel frattempo sbucciate le cipolle, affettatele molto sottilmente e mettetele in una casseruola coperta di acqua. Lasciatele cuocere per qualche minuto, quindi sgocciolatele molto bene e trasferitele in un tegame con il burro. Coprite il recipiente e lasciate crogiolare a fiamma dolcissima per 15 minuti, rimestando sovente. Spolverizzate quindi con la farina, mescolate con un cucchiaino di legno e bagnate col latte caldo, versandolo poco alla volta: insaporite con una presa di sale e un pizzico di pepe e lasciate cuocere per circa 10 minuti, mescolando in continuazione. Unite quindi il parmigiano e tenete in caldo la salsa di cipolle, a bagnomaria, mentre fate cuocere le tagliatelle in acqua bollente salata. Scolate al dente la pasta, ponetela in una zuppiera, versatevi sopra la salsa calda di cipolle, rimestate velocemente e servite.