

# TAGLIATELLE RUSTICHELLO

Ingredienti per 4 persone:

Per la pasta:

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

Per il condimento:

- 80 g di burro,
- qualche foglia di salvia,
- 150 g di prosciutto crudo,
- sale,
- 80 g di Sbrinz grattugiato.

Mettete la farina a fontana sulla spianatoia, salatela, rompetevi nel centro le uova e preparate la pasta secondo le istruzioni della ricetta base.

Fate quindi un panetto di pasta che lascerete riposare, coperto da un panno umido, per 30 minuti.

Ponete al fuoco, in una pentola, l'acqua per cuocere la pasta, unitevi una manciata di sale grosso e lasciate che giunga ad ebollizione.

Nel frattempo dividete il panetto di pasta in due-3 pezzi: stendete con il matterello sulla spianatoia infarinata una prima sfoglia sottile, avvolgetela su se stessa e ritagliatela a fettucce larghe un dito.

Ripetete l'operazione con la restante pasta.

Sparpagliate le tagliatelle sulla spianatoia, allargandole bene con le dita, e lasciatele un po' asciugare.

Mettete il burro in un tegame con la salvia e fatelo fondere, quindi unitevi il prosciutto tagliato a pezzettini, lasciandolo tostare per qualche minuto.

Intanto fate cuocere le tagliatelle nell'acqua bollente, scolatele al dente dopo pochi minuti e mettetele in una zuppiera calda: conditele col burro e il prosciutto, rimestate velocemente, spolverizzate con lo Sbrinz e portatele subito a tavola.