

TAGLIATELLE SOLENNI

Ingredienti per 4 persone:

Per la pasta:

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

Per il condimento:

- 2 spicchi d'aglio,
- olio,
- una decina di filetti di acciughe,
- 70 g di burro,
- un barattolino di purè di tartufi,
- 70 g di parmigiano grattugiato.

Disponete la farina indicata a fontana sulla spianatoia, spolverizzatela con il sale e rompetevi nel centro le uova; preparate la pasta secondo le istruzioni della ricetta base.

Lavorate energicamente gli ingredienti, poi formate un panetto di pasta che metterete a riposare, coperto da un panno umido, per 30 minuti.

Dividetelo quindi in 2 parti e stendete altrettante sfoglie sottili che ritaglierete a fettucce larghe circa mezzo cm.

Sparpagliate le tagliatelle sulla spianatoia e lasciatele asciugare.

Sbucciate l'aglio, fatelo colorire con 3 cucchiaini di olio in una larga casseruola che possa contenere poi anche la pasta e toglietelo dalla padella; dopo aver moderato al minimo la fiamma unite i filetti di acciughe spappolandoli con la forchetta.

Quando saranno ridotti in poltiglia, mettete in padella il burro, lasciandolo fondere, poi incorporatelo al purè di tartufi.

Mescolate con un cucchiaino di legno per amalgamare bene gli ingredienti, quindi coprite e lasciate cuocere per circa 10 minuti, a calore moderatissimo.

Intanto avrete fatto bollire l'acqua salata per la pasta: fatevi cuocere le tagliatelle al dente, scolatele e mettetele nella casseruola; rimestate velocemente, lasciate insaporire la pasta, poi trasferitela nella zuppiera scaldata, e spolverizzatela con il parmigiano.

Servite subito.