

TAGLIATELLE TULLIO

Ingredienti per 4 persone:

Per la pasta:

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

Per il condimento:

- 1 kg di fave,
- 3 cipolline fresche,
- olio,
- sale,
- pepe,
- 50 g di parmigiano grattugiato.

Mettete la farina a fontana sulla spianatoia, salatela e rompetevi nel centro le uova, preparando la pasta.

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

Nel frattempo sgranate le fave e raccogliete in una terrina; sbucciate le cipolline fresche, affettate molto sottilmente sul tagliere e mettetele in un tegame di coccio con quattro cucchiari di olio.

A fuoco moderato fatele colorire leggermente, quindi unite le fave, rimestate velocemente per lasciarle insaporire, poi aggiungete una presa di sale, un pizzico di pepe e un mestolo di acqua calda.

Moderate la fiamma, coprite il recipiente e lasciatele cuocere fino a che saranno morbide.

Intanto portate ad ebollizione, in una pentola, l'acqua per cuocere la pasta con una manciata di sale grosso.

Nell'attesa, dividete il panetto di pasta in due-3 pezzi e stendete col matterello, sulla spianatoia infarinata, una prima sfoglia sottile.

Avvolgetela su se stessa e ritagliate delle fettucce larghe mezzo cm.

Ripetete la operazione con la restante pasta.

Aprite le tagliatelle con le dita e sparpagliatele perché si asciughino leggermente.

Fatele cuocere quindi nell'acqua bollente, scolatele bene al dente e mettetele in una zuppiera; conditele con le fave e il loro sugo e spolverizzate con il parmigiano grattugiato.

Rimestate velocemente e servite in tavola.