069. TAGLIATELLE COL PROSCIUTTO

Le chiamo tagliatelle, perché dovendo esser cotte nell'acqua e condite asciutte, va tirata la sfoglia alquanto più grossa e tagliata a striscie più larghe dei taglierini. Si tratta sempre di un impasto d'uova e farina, senza punta acqua se le desiderate ben sode e buone.
Tagliate a piccoli dadi una fetta grossa di prosciutto grasso e magro: tritate bene sedano e carota in tal quantità che ambedue facciano il volume del prosciutto all'incirca. Ponete al fuoco queste tre cose insieme, con un pezzo di burro proporzionato al condimento delle tagliatelle. Quando il battuto avrà preso colore, aggiungete sugo di pomodoro oppure conserva, ma con questa occorre un ramaiolino di brodo o, mancando questo, di acqua.
Le tagliatelle cuocetele poco e salatele pochissimo a motivo del prosciutto: levatele asciutte, conditele col detto intingolo e con parmigiano.
Al tempo delle salsicce potete sostituirle, bene sminuzzate al prosciutto, trattandole nella stessa guisa.
Chi ama il gusto del burro crudo ne serbi la metà per metterlo nell'intingolo quando lo ritira dal fuoco.
Anche gli spaghetti sono buoni conditi con le salsicce nella stessa maniera.