TAGLIATELLE LORENESI

Ingredienti per 4 persone:

Per la pasta:

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

Per il condimento:

- 360 g di ricotta,
- 80 g di parmigiano grattugiato,
- mezzo bicchiere di panna,
- sale,
- pepe,
- 150 g di prosciutto crudo in una sola fetta,
- 80 g di burro,
- 25 g di farina,
- un quarto di latte,
- un tuorlo,
- 50 g di Emmental grattugiato.

Mettete la farina a fontana sulla spianatoia, spolverizzatela con il sale e rompetevi nel centro le uova, preparando la pasta secondo le istruzioni della ricetta base. Lasciatela quindi riposare per 30 minuti, coperta da un canovaccio umido: poi preparate le tagliatelle, come spiegato nella stessa lezione. Nel frattempo setacciate la ricotta, lasciandola ricadere in una terrina: unite il parmigiano, la panna, una presa di sale ed un pizzico di pepe. Mescolate con delicatezza, usando un cucchiaio di legno, per ottenere un composto morbido e ben amalgamato. Dividete il prosciutto in listarelle lunghe e sottili e preparate quindi la besciamella. Fate fondere 30 g di burro in una casseruola, stemperatevi la farina, mescolando con un cucchiaio di legno per evitare grumi: diluite con il latte caldo, insaporite con una presa di sale ed un pizzico di pepe e lasciate cuocere per circa 10 minuti, continuando a mescolare. Togliete quindi il recipiente dal fuoco, incorporate il tuorlo e l'Emmental, amalgamando bene gli ingredienti. Intanto avrete portato ad ebollizione, in una pentola, l'acqua per cuocere la pasta con una manciata di sale grosso: mettetevi a cuocere le tagliatelle, scolatele molto al dente e conditele con una noce di burro. Imburrate una larga pirofila e distendete sul fondo uno strato di tagliatelle. Coprite con uno strato di composto di ricotta e cospargete di listarelle di prosciutto. Continuate ad alternare gli strati seguendo lo stesso ordine. Irrorate con la besciamella l'ultimo strato di tagliatelle, distribuitevi sopra il restante burro a fiocchetti e introducete in forno caldo a 230¡ per 15 minuti. Portate in tavola la pirofila servendovi degli appositi supporti.