TAGLIATELLE GIOVANNONE

Ingredienti per 4 persone:

Per la pasta:

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

Per il condimento:

- 200 g di ricotta,
- mezzo bicchiere di latte,
- pepe,
- noce moscata,
- grattugiata,
- 50 g di burro,
- 100 g di Sbrinz grattugiato.

Disponete la farina a fontanella sulla spianatoia: rompetevi nel centro le uova ed unite una presa di sale ed un poco di acqua: cominciate ad impastare, lavorando energicamente.
Quando avrete ottenuto una pasta soda ed elastica, fatene un panetto e lasciatelo riposare per 30 minuti, coperto da un panno umido.
Quindi, trascorso questo tempo, dividete a metà la pasta e, sulla spianatoia infarinata, stendete con il matterello una prima sfoglia sottile, che avvolgerete su se stessa, tagliandola a fettucce alte 1 cm.
Ripetete l'operazione con la restante pasta e poi, quando tutte le fettucce saranno pronte, apritele bene con le mani, sparpagliatele sulla spianatoia e fatele asciugare.
Mettete sul fuoco, in una pentola, l'acqua per cuocere le tagliatelle, calcolandone un litro per ogni 100 g di pasta; unitevi una manciata di sale grosso ed attendete che raggiunga l'ebollizione.
Nel frattempo, nella zuppiera da portata scaldata, stemperate la ricotta con il latte caldo e spolverizzatela con un abbondante pizzico di pepe e di noce moscata.
Fate cuocere le tagliatelle e scolatele bene al dente, sgocciolandole alla perfezione.
Rovesciatele nella zuppiera sulla ricotta, unite anche il burro fuso e lo Sbrinz, mescolate rapidamente per mantecare bene il tutto e portate subito in tavola ben calde queste ottime tagliatelle alla ricotta.