TAGLIATELLE DELL' IMPIEGATO

Ingredienti per 4 persone:

Per la pasta:

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

Per il condimento:

- 100 g burro,
- una decina di foglie di salvia,
- 50 g pecorino.

Mettete la farina a fontana sulla spianatoia, spolverizzatela con il sale e rompetevi nel centro le uova: preparate quindi la pasta secondo le istruzioni della ricetta base.
Lasciatela riposare coperta da un panno umido per 30 minuti.
Ponete al fuoco, in una pentola, l'acqua per cuocere la pasta, unite una manciata di sale grosso e portate ad ebollizione; nel frattempo preparate le tagliatelle, sempre seguendo le indicazioni della lezione, fatele cuocere nell'acqua bollente salata e scolatele al dente.
Contemporaneamente ponete al fuoco, in un tegamino, il burro con la salvia e lasciatelo diventare color nocciola.
Mettete quindi le tagliatelle nella zuppiera, versatevi sopra il burro fuso con la salvia, spolverizzate bene il tutto col pecorino grattugiato, rimestate e servite.