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 cucchiai 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.