

TAGLIATELLE VERACI AL SUGO DI PICCIONE

Ingredienti per 4 persone:

Per la pasta:

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

Per il condimento:

- un piccione,
- 100 g di burro,
- sale,
- vino bianco,
- mezzo bicchiere di panna,
- 50 g di Emmental grattugiato,
- un tartufo conservato.

Mettete la farina a fontana sulla spianatoia, cospargete di sale, rompetevi nel centro le uova e preparate la pasta secondo le istruzioni precedentemente viste.

Lasciate quindi riposare il panetto per 30 minuti o poco più, coperto da un panno umido.

Nel frattempo sventrate, fiammeggiate e lavate il piccione, asciugandolo poi molto bene.

Adagiatelo in una casseruola con 40 g di burro, fatelo rosolare alla perfezione, da tutte le parti, quindi salatelo e spruzzatelo con mezzo bicchiere di vino bianco.

Moderate la fiamma, coprite il recipiente e lasciate cuocere per 40 minuti, controllando attentamente che il sugo non si rapprenda molto aggiungendo, se necessario, qualche altro cucchiaino di vino.

Mettete sul fuoco una pentola con l'acqua salata e portate quest'ultima ad ebollizione.

Intanto preparate le tagliatelle sempre secondo le istruzioni della ricetta base.

Disossate il piccione, tagliando la polpa a striscioline: diluite il fondo di cottura con la panna, fatelo sobbollire per qualche minuto, poi filtrate il sugo per evitare che rimangano dei depositi; rimettetevi la polpa di piccione e tenete il sugo momentaneamente in caldo.

Fate cuocere le tagliatelle nell'acqua bollente, rimestate con un cucchiaino di legno, quindi scolatele al dente e rovesciatele nella zuppiera di servizio scaldata; unite il burro fuso, la polpa del piccione con il suo sughetto e l'Emmental grattugiato.

Affettatevi sopra il tartufo a sottili lamelle, portando subito le tagliatelle in tavola, ben calde.