MOHNNUDELN ALLA ISTRIANA

Ingredienti per 4 persone:

Per la pasta:

- 400 g di farina più quella necessaria per stendere la sfoglia,
- quattro uova,
- sale.

Per condire:

- 100 g di burro,
- 50 g di zucchero,
- 30 g di semi di papavero.

Si tratta di un'antichissima ricetta di tagliatelle, originaria del Trentino.
Disponete la farina a fontana sulla spianatoia, rompetevi nel mezzo le uova e, senza aggiungere sale, fate la pasta. Stendete una sfoglia abbastanza sottile e da questa ricavate, dopo averla arrotolata, delle tagliatelle piuttosto larghe. Ponete al fuoco, in una pentola, l'acqua salata per cuocere la pasta. Intanto preparate il condimento, facendo rosolare nel burro 30 g di zucchero e i semi di papavero pestati finemente. Buttate le tagliatelle nell'acqua in ebollizione e scolatele con la schiumarola man mano che vengono a galla. Ponetele direttamente nei piatti da portata, irroratele con il burro al papavero e cospargetele con altro zucchero.