TAGLIATELLE CASARECCE

Ingredienti per 4 persone:

Per la pasta:

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

Per il condimento:

- 3 tuorli,
- otto filetti di acciughe,
- una mozzarella,
- sale,
- 80 g di burro.

Disponete la farina a fontana sulla spianatoia, spolverizzatela con il sale e rompetevi nel centro le quattro uova, preparando la pasta secondo le indicazioni della ricetta base.
Mettete quindi il panetto a riposare, coperto da un panno umido, per 30 minuti.
Nel frattempo ponete i 3 tuorli in una terrina insieme alle acciughe tritate finemente e alla mozzarella tagliata a dadini.
Rimestate bene gli ingredienti e lasciate il composto a macerare.
Ponete quindi al fuoco, in una pentola, l'acqua per cuocere la pasta: unite una manciata di sale grosso e portate ad ebollizione.
Preparate frattanto le tagliatelle: dividete il panetto di pasta in 2 parti e, con il matterello, stendete sulla spianatoia infarinata una prima sfoglia sottile che avvolgerete su se stessa e taglierete in fettucce larghe un dito; seguite lo stesso procedimento con il resto della pasta.
Sparpagliate le tagliatelle sulla spianatoia e lasciatele brevemente asciugare, poi mettetele a cuocere nell'acqua bollente e scolatele molto al dente.
Fate fondere il burro in un largo tegame, unitevi le tagliatelle e il composto di uova preparato: tenete la fiamma bassa e rimestate gli ingredienti fino a che la mozzarella non comincerà a sciogliersi e a filare.
Portate quindi immediatamente in tavola ben caldo.