
TAGLIATELLE BENITO MUSSOLINI

Ingredienti per 4 persone:

- 2 uova,
- 300 g di farina,
- brodo,
- 1/2 cappone,
- 200 g di verdure da brodo (sedano, carote),
- 1 tartufo nero.

Mettere le uova con il tartufo, almeno 2 giorni prima, in modo che le uova prendano l'odore del tartufo.

Sistemare la farina a fontana, inserire le uova e fare l'impasto, poi tirare la sfoglia e farla seccare.

Infine tagliare le tagliatelle.

Pulire bene il cappone ed immergerlo in acqua fredda insieme agli aromi.

Fare bollire a fuoco vivo per 5 minuti; schiumarlo e abbassare la temperatura del brodo fino a 88 gradi; per almeno 3 ore fare sobbollire schiumando.

Infine passare tutto all'etamine, aggiustare di sale e dividere: 12 litro per saltare le tagliatelle e il restante per la cottura.