

# TAGLIATELLE DELLA BASSA ROMAGNA AL TREBBIANO

Ingredienti per 4 persone:

- sfoglia di pasta all'uovo tirata a mano.

Per il condimento:

- 150 g di fegatini di pollo,
- 40 g di olio d'oliva extra-vergine,
- 30 g di burro fresco,
- 1 cipolla,
- 2 bicchieri di vino trebbiano secco di Romagna,
- 3 foglie di salvia,
- 1 pizzico di maggiorana,
- sale,
- pepe nero macinato al momento,
- formaggio parmigiano grattugiato.

Preparate una sfoglia di pasta all'uovo tirata a mano e di buono spessore; una volta fatta, asciugate e realizzate delle tagliatelle larghe 2 cm.

Tritate la cipolla e mettetela in una terrina di terracotta con l'olio di oliva, fate rosolare lentamente; aggiungete quando prende colore tutto il Trebbiano e lasciate asciugare un poco, cuocendo a fuoco lento.

Mondate i fegatini e tagliateli a tocchetti, fateli passare nel burro con la salvia, uniteli alla cipolla, salate e pepate a piacere e fate cuocere per una decina di minuti.

Cuocete le tagliatelle, scolatele e conditele con il parmigiano e il ridotto di fegatini.