

TAGLIATELLE DI CASTAGNE AL PESTO

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di farina di castagne,
- 100 g di farina di grano tenero,
- 1 uovo,
- 200 g di pesto.

Su una spianatoia di legno setacciare le due farine insieme.

Fare la fontana al centro e versarvi l'uovo sbattuto, acqua e sale.

Cominciare ad amalgamare con una forchetta l'uovo e l'acqua incorporando a poco a poco la farina.

Lavorare quindi l'impasto con le mani finché non risulterà levigato ed elastico.

Formare una palla, avvolgerla nella pellicola e farla riposare 1/2 ora.

Stendere una sfoglia e farla asciugare un po'.

Arrotolarla e tagliarla a strisce.

Cuocere le tagliatelle al dente, scolarle e condirle con il pesto.