

TAGLIATELLE DI CASTAGNE CON SALSA DI SCAMPI

Ingredienti per 6 persone:

Per le tagliatelle:

- 140 g di farina bianca,
- 60 g di farina di castagne,
- 2 uova,
- 1 cucchiaio di olio d'oliva,
- 1 pizzico di sale.

Per la salsa:

- 300 g di mascarpone,
- 20 code di scampi sguosciate a crudo,
- 10 castagne pelate lessate,
- 1 noce di burro,
- 5 cucchiaini di vino bianco secco,
- sale,
- pepe macinato.

Per le tagliatelle, impastate la farina bianca con quella di castagne, le uova, un cucchiaio d'olio, un pizzico di sale, per ottenere una pasta soda ma elastica.

Fatela riposare per 30 minuti circa quindi tiratela con la macchinetta in sfoglie sottili che lascerete asciugare per una decina di minuti prima di passarle nell'apposita trafila per le tagliatelle.

Per la salsa, mettete in una larga padella le code di scampi, 5 cucchiaini di vino bianco, una noce di burro; incoperchiate, lasciate stufare lentamente per 2 minuti, quindi aggiungete castagne sminuzzate, sale, il mascarpone e le tagliatelle lessate al dente; saltatele brevemente e completate con pepe macinato.