TAGLIATELLE ROSA

- 1 barbabietola cotta e il suo succo,

- 1 macinata di pepe nero in grani.

Ingredienti per 4 persone:

Per le tagliatelle:

- 200 g di farina,

- 2 uova,

- sale.

- sale,

Per il condimento:		
- 160 g di fegato di vitello,		
- 1 mela verde,		
- 1 noce di burro,		
- 1 scalogno tritato,		
- 1 tartufo bianco,		
- 200 g di panna liquida,		
- 1 dito di calvados,		

Impastate la farina con le uova, un pizzico di sale, il succo di barbabietola (o un cucchiaio di polpa frullata), lavorando a lungo.

Fate riposare la pasta per 30 minuti, poi tiratela con l'apposita macchinetta in sfoglie sottili, lasciatele asciugare brevemente, quindi passatele nella trafila per le tagliatelle.

Per il condimento, soffriggete in una noce di burro uno scalogno tritato finemente, unite il fegato e la mela, tutto ridotto a dadini, fiammeggiate con un dito di Calvados, versate 200 g di panna, lasciate restringere il sugo, salatelo e trasferitevi le tagliatelle appena lessate al dente.

Fate insaporire la pasta, saltandola velocemente, completate con una macinata di pepe, un tartufo ridotto a lamelle, quindi portate in tavola.

http://www.ristoreggio.it Realizzata con Joomla! Generata: 21 May, 2024, 02:27