

TAGLIERINI CON CODE DI SCAMPI, ZUCCHINE, PORRI E ANETO

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di code di scampi,
- 100 g di zucchine tagliate a bastoncino,
- 100 g di porri tagliati a bastoncino,
- 100 g di pomodori tagliati a cubetti,
- 250 g di burro,
- aneto,
- 20 cl di vino bianco secco,
- sale,
- pepe,
- brodo.

Per i taglierini:

- 2 uova,
- 150 g di farina manitoba,
- 50 g di semola.

Formare con la farina mescolata una fontana; rompere nel mezzo le uova, quindi sbatterle con una forchetta e impastare poco alla volta formando una palla.

Lasciare riposare per 2 ore.

Passarla nella macchina formando delle strisce e lasciarle asciugare spolverandole con farina gialla o semola.

Quando sono essiccate si arrotolano e si tagliano di uno spessore di un millimetro e mezzo.

Aprire bene la pasta e formare dei nidi di 6070 g.

Salsa: Pulire le code di scampi togliendo il budello intestinale e tagliarle a pezzi.

Fare saltare in una padella i porri con il burro e poi aggiungervi le zucchine, sale e pepe, cuocendo per 5 minuti.

In un tegame fare saltare le code di scampi con 50 g di burro.

Rosolare e bagnare con 2 dl di vino bianco, sale e pepe; fare evaporare per un minuto e aggiungere le verdure preparate precedentemente.

Cuocere i taglierini in acqua bollente, quindi scolarli e versarli nel tegame con la salsa; aggiungere l'aneto (a piacere) ed il pomodoro a cubetti.

Legate bene con il burro rimasto e servite.