

TAGLIATELLE CONGOLESI

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di farina,
- 100 g di cacao amaro in polvere,
- sale, 3 uova,
- farina per stendere.

Per il condimento:

- 100 g di burro,
- 250 g di mascarpone,
- 70 g di parmigiano grattugiato.

Ponete la farina in una terrina e unitevi il cacao, mescolando con un cucchiaino.

Quindi setacciate il composto sulla spianatoia; spolverizzatelo con il sale, fatevi un incavo nel mezzo e rompetevi le uova.

Ora preparate la pasta secondo la ricetta base.

Riprendete il panetto di pasta e dividetelo in 2 parti; stendete 2 sfoglie, sulla spianatoia infarinata; arrotolatele su se stesse e fatele seccare.

Ora ritagliate le tagliatelle nella misura voluta, poi apritele delicatamente con le mani spargendole sulla spianatoia.

Ponete al fuoco, in una pentola, l'acqua per le tagliatelle, aggiungendo una grossa manciata di sale.

Contemporaneamente mettete sul fuoco un'altra casseruola colma d'acqua e appoggiatevi sopra una pirofila nella quale avrete messo 70 g di burro e il mascarpone; al calore del vapore i 2 ingredienti, che mescolerete in continuazione, si scioglieranno, fino a formare un composto morbido e cremoso che terrete in caldo.

Versate le tagliatelle nell'acqua in ebollizione, mescolandole con un lungo cucchiaino di legno.

Insaporite con un po' di sale la crema di mascarpone; quindi scolate le tagliatelle (basteranno pochissimi minuti di cottura) e mettetele nella pirofila, che lascerete sopra la casseruola con l'acqua bollente fino a quando il tutto si sarà ben amalgamato.

Togliete quindi la pirofila dal fuoco e unite alla pasta il restante burro e il parmigiano grattugiato, mescolando bene.

Servite nel recipiente stesso di cottura.