

# TAGLIATELLE CON CREMA

Ingredienti per 4 persone:

Per la pasta:

- 400 g di farina,
- sale,
- quattro uova.

Per il condimento:

- 70 g di burro,
- 40 g di farina,
- 100 g di parmigiano grattugiato,
- mezzo litro di latte,
- sale,
- pepe,
- noce moscata grattugiata,
- 3 uova.

Disponete la farina a fontana sulla spianatoia, spolverizza tela con il sale e rompetevi nel centro le uova; preparate quindi la pasta secondo le istruzioni della ricetta base.

Mettetela poi a riposare per 30 minuti coperta da un tovagliolo umido e, nel frattempo, preparate la salsa.

Fate fondere in una casseruola 40 g di burro e unite la farina e 50 g di parmigiano, stemperando con un cucchiaino di legno gli eventuali grumi: diluite quindi col latte caldo, insaporite con una presa di sale, un pizzico di pepe e di noce moscata e lasciate cuocere per 15 minuti continuando a mescolare.

A cottura ultimata incorporate il restante burro (meno una piccola quantità che vi servirà per imburrare una pirofila), gli altri 50 g di parmigiano e 3 tuorli.

Mescolate bene la salsa e tenetela in caldo a bagnomaria.

Mettete sul fuoco, in una pentola, l'acqua per cuocere la pasta, unite una manciata di sale grosso e portate ad ebollizione.

Frattanto preparate le tagliatelle: dividete il panetto di pasta in 2 parti e stendete ciascuna col matterello in una sfoglia sottile che avvolgerete su se stessa e taglierete in fettucce larghe un dito.

Ripetete l'operazione con la restante pasta.

Sparpagliate le tagliatelle sulla spianatoia e lasciatele asciugare per qualche istante.

Montate quindi i 3 albumi a neve molto soda e incorporateli alla salsa, mescolando delicatamente dall'alto verso il basso per non smontarli.

Mettete a cuocere le tagliatelle nell'acqua bollente, rimestatele con un cucchiaino di legno e scolatele al dente.

Rovesciatele in una terrina, mantecatele alla perfezione con la crema preparata e ponetele in una pirofila imburrata.

Livellate la superficie con il dorso di un cucchiaino e introducetele in forno caldo a 220° per 15 minuti, dopo averle spolverizzate con l'Emmental.

Portate in tavola la pirofila sugli appositi supporti, in modo che ogni commensale possa gustare ben calde queste ottime e saporite tagliatelle alla crema.