

TAGLIATELLE TESTACCIO

Ingredienti per 4 persone:

Per la pasta:

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

Per il condimento:

- una cipolla,
- 30 g di burro,
- 50 g di prosciutto cotto,
- 150 g di rigaglie di pollo,
- un bicchiere di vino bianco,
- 2 cucchiaini di salsa di pomodoro,
- sale,
- pepe,
- 50 g di parmigiano grattugiato.

Disponete la farina a fontana sulla spianatoia, salatela, rompetevi nel centro le uova e preparate la pasta seguendo le istruzioni della ricetta base.

Dopo averne fatto una palla soda ed elastica, lasciatela riposare per 30 minuti coperta da un panno umido.

Nel frattempo tritate finemente la cipolla sbucciata e fatela appassire, col burro, in una casseruola di coccio.

Tagliate a dadini il prosciutto cotto; pulite, lavate e tagliuzzate grossolanamente le rigaglie, quindi mettetele col prosciutto nella casseruola e lasciatele rosolare bene, rimestando di tanto in tanto.

Irrorate con il vino e, quando questo sarà evaporato, unite un mestolo di acqua calda nel quale avrete diluito la salsina di pomodoro.

Insaporite con una presa di sale e un pizzico di pepe e lasciate cuocere per 30 minuti, dopo aver coperto il recipiente e moderato la fiamma.

Intanto portate ad ebollizione, in una pentola, l'acqua per cuocere la pasta con una manciata di sale grosso.

Nell'attesa dividete il panetto di pasta in due-3 parti e stendete sulla spianatoia infarinata, con il matterello, una prima sfoglia sottile.

Avvolgetela su se stessa e ritagliate delle fettucce larghe circa 1 cm.

Ripetete l'operazione con il resto della pasta, poi sparpagiate tutte le tagliatelle sulla spianatoia, lasciandole asciugare un po'; fatele cuocere nell'acqua bollente.

Mettete le tagliatelle nella zuppiera di servizio calda, conditele con l'intingolo preparato, spolverizzate con il parmigiano e portate subito in tavola.