



Antiche Ricette Di Cucina

1976 -- 1978



LE TAGLIATELLE

INGREDIENTI:

Per due normali porzioni, sottolineo normali:

Farina di Grano Tenero "0" Gr 100

Uova di Gallina 1 (intera)

Per fare la sfoglia verde usare il 20% di spinaci cotti, strizzati molto e tritati finemente.

Per fare la sfoglia rossa usare il 15% di carote cotte e pestate finemente.

Esempio: 500 gr farina, 4 uova e 40 gr di spinaci cotti oppure 30 gr di carote cotte.

PROCEDIMENTO:

Per preparare delle ottime tagliatelle è molto importante la qualità della farina e delle uova, quindi quando acquistate questi ingredienti dovete preferire farina fatta con buon grano italiano e uova fresche da galline allevate a terra e con mangimi naturali.

Sul tagliere di legno formare una fontana con la farina, mettere al centro le uova aperte e impastare con le mani fino ad ottenere un'impasto molto liscio, ne tenero ne durissimo. Infarinatelo accuratamente e lasciatelo sul tagliere coperto con un sacchetto di palstica o con una insalatiera dai bordi lisci.

Dopo 30 minuti, col mattarello, tirare una sfoglia dello spessore di circa 1,5/2 mm, lasciatela asciugare capovolgendola, non si deve seccare.

Spolverare leggermente di farina, arrotolare e tagliate le tagliatelle, con la coltellina, della larghezza di 5 mm e srotolare immediatamente.

Vanno cotte, in acqua salata, per 2 minuti, quando vengono a galla sono cotte, scolatele e condite a piacere, anche se la loro "morte" è con il ragù alla bolognese.



Ricetta scaricabile solo per uso personale.

Vietata la pubblicazione su supporti cartacei di qualsiasi genere, in siti internet e la vendita di servizi ad essa correlati.

Autore: Teglia Roberto +++ info: ludabologna@gmail.com