



la tagliatella accompagnata

ASSOCIAZIONE ENOGASTRONOMICA BOLOGNESE

TAGLIATELLE “ *accompagnate* ” AL TONNO E PROFUMI DELL'ORTO



Dosi per quattro persone:

- Ingredienti: 350 g di tagliatelle all'uovo: perfette se ottenute dalla tradizionale sfoglia “tirata” a mano; 130 g di fagiolini verdi freschi - 150 g di spinaci freschi - 150 g di bietoline fresche: surgelate vanno ugualmente bene; 3 pomodori maturi; mezza cipolla; 1 spicchio d'aglio; 1 cucchiaino di panna da cucina; 100 g di tonno al naturale, non della tipologia sottolio; 1 cucchiaino di parmigiano grattugiato; 5 cucchiaini di olio d'oliva extravergine; sale/pepe s. q.

Preparazione e cottura: 40 minuti.

- Fare bollire i fagiolini e tagliare a listarelle sia gli spinaci che le bietoline: in un tegame rosolare nell'olio la cipolla e l'aglio tritati, poi unire agli spinaci e bietoline ed aggiustare di sale e pepe. Unire i fagiolini interi ed i pomodori tagliati a sottili fettine e continuare la cottura per altri venti minuti. Successivamente aggiungere il tonno e cuocere per altri dieci minuti. Nel frattempo, cuocere le tagliatelle in abbondante acqua salata, scolare lasciandole al dente e condirle col sugo: prima di servire, cospargere col parmigiano e la panna: amalgamare il tutto delicatamente ed ottimamente e poi servire ben caldo.

Quale vino abbinare:

- Per questa portata delicata ed appetitosa, un grande bianco marchigiano come il PASSERINA DI OFFIDA DOCG è quello che ci vuole. Ottimo se maturo di 2-3 anni, giallo paglierino con riflessi dorati e profumo caratteristico di frutta e fiori con note minerali, intenso e piacevole; secco, gradevole freschezza e strutturato, aromi marcati di frutta bianca acerba e finale minerale dal gradevole retrogusto amarognolo, morbido. Stappare al momento a 10-12 °C e servire in medi calici.

In un'antica zona da sempre dedita alla produzione di ottimi ma purtroppo poco noti vini come il Sannio, il GRECO DI TUFO DOCG è una vera sorpresa! Giallo paglierino con vivi riflessi dorati dai tipici profumi fruttati, floreali e finale aromatico ed etereo; secco, caldo di alcol e morbido, strutturato dagli aromi di frutta bianca matura ed erbe officinali e piacevole retrogusto di spezie dolci, raffinato e di classe.

Stappare alle stesse modalità del precedente nettare bacchico per esaltarne le rare peculiarità.

SCOPRI ALTRE RICETTE SU: www.latagliatellacompagnata.it