



# la tagliatella accompagnata

ASSOCIAZIONE ENOGASTRONOMICA BOLOGNESE

TAGLIATELLE *accompagnate*

AL CASTELMAGNO



## Dosi per quattro persone.

- Ingredienti: 350 g di tagliatelle fresche all'uovo: perfette se "tirate" col mattarello nella classica ricetta bolognese; 40 g di burro; 40 g di cipolla; un quarto di vino bianco secco e tranquillo; 1,5 l di brodo di carne o di pollo; 150 g di formaggio castelmagno a scaglie o in alternativa, un altro avente medesime caratteristiche di gustosità e piacevolezza; sale/pepe s. q.

Tempo di preparazione e cottura: 45 minuti.

## Procedimento:

- Affettare finemente la cipolla e riporla in una casseruola con 20 g di burro facendola appassire. In abbondante acqua salata cuocere al dente, scolare le tagliatelle mettendole nella casseruola della crema: aggiungere il restante burro, mescolare per mantecare, coprire il recipiente e lasciare riposare per qualche minuto, poi mettere in un capace piatto da portata, profumare con pepe e cospargere abbondantemente con scaglie di castelmagno.

## Quale vino abbinare:

- La delicatezza delle tagliatelle unita alla netta e marcata gustosità del formaggio, un rosso d'annata, giovane e gradevole, quale il SANGIOVESE DI ROMAGNA DOC è perfetto. I brillanti riflessi purpurei, vivaci, dal tipico aroma di viola e frutti freschi di bosco, denotano una buona struttura e decisi sapori altrettanto fruttati e nota piacevolmente floreale, che nel contrastare tale ricchezza di aromi, si valorizzano reciprocamente.

Servire in calici non troppo ampi e stappare 30 minuti prima e servire a 16-18 °C.

Un ottimo LAGREIN TRENINO A. A. DOC, rosso porpora e maturo di 2-3 anni, ricchi ed intensi aromi di frutta rossa non troppo matura, gusto secco con lieve freschezza ed ottima sapidità, sentori fruttati e retrogusto di fiori appassiti, ben si evidenziano con la ricchezza aromatica del formaggio.

Servire come il precedente vino.

SCOPRI ALTRE RICETTE SU: [www.latagliatellacompagnata.it](http://www.latagliatellacompagnata.it)