



la tagliatella accompagnata

ASSOCIAZIONE ENOGASTRONOMICA BOLOGNESE

TAGLIATELLE “ *accompagnate* ” ALL'ORTOLANA E ZAFFERANO



Dosi per quattro persone:

- Ingredienti: 350 g di tagliatelle all'uovo freschi: perfette quelle “tirate” col mattarello nella tradizionale ricetta bolognese; 1 patata; 1 carota; 1 zucchina; 6-7 fagiolini; un quarto di cipolla o meglio, uno scalogno; 3-4 pomodorini ciliegini; 1 manciata di piselli fini, se freschi meglio, ma anche in barattolo vanno bene; 1 ciuffetto di prezzemolo ed alcune foglie di basilico per guarnire il piatto da portata; mezzo grammo di zafferano in fili; olio d'oliva extra vergine/sale/pepe s. q.

Preparazione:

- Preparazione: Tagliare tutte le verdure meno la patata e la zucchina; rosolare leggermente la cipolla o lo scalogno, ed unire nel tegame tutte le verdure: completare di rosolare portando a cottura per 15 minuti aggiungendo alcuni mestoli di brodo.

Nel frattempo, in abbondante acqua salata, cuocere le tagliatelle e scolare al dente: unire alle verdure già cotte aggiungendo la patata e la zucchina tagliate a cubetti, poi i pomodorini, una grattatina di pepe, la foglia di basilico e dopo qualche minuto aggiungere lo zafferano: mantecare il tutto e servire guarnire il piatto da portata col prezzemolo tritato e le foglie di basilico.

Quale vino abbinare:

- Portata decisamente gustosa, aromatica e ricca di fragranze dell'orto a cui un ottimo LAGREIN ROSATO TRENINO A. A. DOC si sposa magnificamente! Secco e tranquillo dal brillante color cerasuolo, giovane e piacevolmente fresco, evidenti note di frutta rossa acerba e finale lievemente aromatico, strutturato nella gradevole morbidezza.

Stappare al momento a 12 °C e servire in calici di media grandezza.

SCOPRI ALTRE RICETTE SU: www.latagliatellacompagnata.it