



la tagliatella accompagnata

ASSOCIAZIONE ENOGASTRONOMICA BOLOGNESE

Tagliatelle alla Boscaiola



Dosi per 4 persone:

- Ingredienti: 400 g di tagliatelle fresche all'uovo (più larghe rispetto alle normali, tipo pappardelle): ottime se preparate con la sfoglia nella ricetta classica della tradizione bolognese; 350 g di funghi freschi misti, anche surgelati; 300 g di ottima salsiccia fresca; mezza cipolla bianca; mezzo bicchiere di vino bianco; 350 g di passata di pomodoro; 100 ml di panna da cucina; 20 g di parmigiano reggiano grattugiato; 1 peperoncino intero; sale/olio d'oliva extra vergine/ pepe s. q. Per renderla più saporita, si consiglia di aggiungere anche un battuto grossolano di polpa di Cinghiale (200/300 gr.) da unire e rosolare con la salsiccia.

Tempi di preparazione e cottura: 30 minuti.

Procedimento:

- In una padella con l'olio ed il peperoncino rosolare la cipolla tritata: unire la salsiccia sgranata e sbriciolata e farla rosolare per qualche minuto. Salare e pepare a piacere poi sfumare con il vino bianco: aggiungere i funghi. Far insaporire il tutto e quando la salsiccia ed i funghi saranno ben cotti, aggiungere la passata di pomodoro. Far restringere il tutto e solo alla fine aggiungete la panna da cucina. Mescolate fino ad ottenere una salsa rosè. Nel frattempo, cuocere in una pentola d'acqua salata, le tagliatelle all'uovo, scolatele al dente e fatele saltare nel sugo preparato. Cospargere di parmigiano, mescolare bene e delicatamente con un mescolo di legno e servire in una pirofila precedentemente riscaldata.

Quale vino abbinare:

- La delicatezza e fragranti aromi ben si sposano con un altrettanto ottimo PINOT BIANCO COLLI BOLOGNESI DOC. Perfetto se maturo di almeno due anni, giallo paglierino con brillanti riflessi dorati con netti aromi fruttati e lieve finale aromatico; secco e morbido, caldo di alcol e ricco di fragranze di mela matura e fiori di campo essiccati, avvolgente e fine.

Servire in medi calici stappato al momento a 12 °C in medi calici.

SCOPRI ALTRE RICETTE SU: www.latagliatellacompagnata.it