



la tagliatella accompagnata

ASSOCIAZIONE ENOGASTRONOMICA BOLOGNESE

TAGLIATELLE “ ACCOMPAGNATE “ CON MELANZANE E POMODORI SAN MARZANO



Dosi per quattro persone.

- Ingredienti: 400 g di ottime tagliatelle all'uovo di pasta fresca: sarebbero perfette se le preparate voi col mattarello dalla classica ricetta tradizionale; 1 melanzana lunga e media; 2 pomodori San Marzano; 5 foglie di basilico fresco; mezzo bicchiere di olio d'oliva extra vergine; 1 spicchio d'aglio; 1 cucchiaino colmo di parmigiano reggiano grattugiato; peperoncino tritato/sale/pepe q. b.

Tempo di preparazione e cottura: 30 minuti.

Procedimento:

- Lavare e tagliare la melanzana a sottili filetti: in una padella scottarli a fuoco vivo con metà olio e l'aglio sbucciato ma lasciato intero. Infine, aggiungere il pomodoro tagliato anch'esso a filetti e regolare di sale o pepe o di peperoncino tritato. In una pentola d'acqua salata cuocerli le tagliatelle, scolarle al dente, mi raccomando!!! e saltarle in padella con la salsa appena fatta. Aggiungere il restante olio d'oliva ed il parmigiano: servire in tavola in una pirofila riscaldata precedentemente guarnendo con le foglie di basilico.

Quale vino abbinare:

- Piatto fresco e delicatamente saporito che si sposa perfettamente con un morbido e piacevole PINOT BIANCO COLLI BOLOGNESI DOC. Maturo di 2-3 anni, si presenta giallo paglierino non troppo marcato e riflessi leggermente dorati; profumo etereo e di frutta molto matura, delicato e pregiato; secco con leggera freschezza, di corpo, caldo di alcol e sentori di frutta bianca molto matura, fiori appassiti, piacevole e tipico retrogusto amarognolo, armonico e morbido.

Stappare al momento e servire in medi calici a 10-12 °C.

SCOPRI ALTRE RICETTE SU: www.latagliatellacompagnata.it