



la tagliatella accompagnata

ASSOCIAZIONE ENOGASTRONOMICA BOLOGNESE

TAGLIATELLE “ *accompagnate* ” COME PIACCIONO A ME



Dosi per quattro persone.

- Ingredienti: 350 g di ottime tagliatelle fresche all'uovo: perfette se le “tirate” voi col mattarello applicando la classica e tradizionale ricetta bolognese; una confezione di salsa di pomodoro; una melanzana media; mezza cipolla rossa; 30 g di olive nere disossate; 4 filetti d'acciughe dissalati; 2-3 foglie fresche di basilico; un cucchiaino di aceto bianco; 4 cucchiaini di olio d'oliva extra vergine; sale/pepe s. q.

Tempo di preparazione e cottura: 30 minuti.

Preparazione:

- Con parte dell'olio d'oliva, rosolare la cipolla finemente tritata, aggiungere la melanzana tagliata a piccoli cubetti, le olive, le acciughe tagliate finemente, la salsa di pomodoro e il basilico spezzettato: successivamente, fare rosolare il tutto per qualche minuto col restante olio e aceto.

In una pentola con abbondante acqua salata, fare cuocere al dente le tagliatelle: scolare e condire con la salsa già preparata e servire ben caldo in un piatto da portata spruzzando con prezzemolo tritato: solamente a piacere e nel proprio piatto cospargere con una grattugiata di pecorino molto stagionato.

Quale vino abbinare:

- La gradevolezza della pasta perfettamente intonata alle decise delicatezze delle verdure e al pomodoro, dolce e ricco di acidità, sposano deliziosamente in VERMENTINO DI GALLURA DOCG, sia giovane che maturo di 2-3 anni, dalle delicate sfumature dorate e caratteristico aroma minerale, fruttato e di fiori appassiti, netta e piacevole gustosità di frutta bianca molto matura e lieve freschezza, morbido e armonico, gradevole.

Stappare al momento e servire in stretti calici alla temperatura di 10 °C.

Altro notevole mariage si ha con un grande bianco del sud, generoso e dai ricchi sentori di erbe officinali e frutta acerba, sottile freschezza: FIANO DI AVELLINO DOCG, eccellente se maturo di due anni, stappato al momento e servito in stretti calici sempre a 10 °C.

SCOPRI ALTRE RICETTE SU: www.latagliatellacompagnata.it