



la tagliatella accompagnata

ASSOCIAZIONE ENOGASTRONOMICA BOLOGNESE

TAGLIATELLE “ *accompagnate* ” OLIVE & ACCIUGHE



Dosi per quattro persone:

- Ingredienti: 400 g di tagliatelle fresche all'uovo: ottime se “tirate” col mattarello dalla classica ricetta petroniana; 1 confezione di salsa di pomodoro; 1 melanzana; mezza cipolla rossa; 30 g di olive nere disossate; 4 filetti d'acciughe dissalati; 2-3 foglie fresche di basilico; 1 cucchiaino di aceto bianco; 4 cucchiaini di olio d'oliva extra vergine; sale/pepe s. q.

Tempo di preparazione e cottura: 30 minuti.

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

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

Quale vino abbinare:

- La gustosità della salsa con ricca nota sottilmente piccante delle verdure e sapidità dei filetti d'acciughe, si sposano gustosamente col SAUVIGNON COLLI BOLOGNESI DOC soprattutto se maturo di 2-3 anni. Ricche sfumature dorate e netti aromi floreali e vegetali, secco e tranquillo, sapido, caldo di alcol dal delicato retrogusto sottilmente amarognolo, di notevole complessità gustativa e raffinato.

Servire in luminosi calici a 10 °C stappato al momento.

Per tale portata, ci spostiamo in Lombardia nei pressi della riva sinistra del Po, per gustare un ottimo PINOT NERO ROSATO OLTREPO' PAVESE DOC. Dalla delicata spremitura di queste nobili uve nere, si produce un brillante rosato dai netti profumi fruttati e fiori di campo, mentre al palato è secco con piacevole freschezza e ricca gustosità, frutta non troppo matura e floreale, accattivante.

Stappare al momento a 12-13 °C e servire in medi calici.

SCOPRI ALTRE RICETTE SU: www.latagliatellacompagnata.it