



la tagliatella accompagnata

ASSOCIAZIONE ENOGASTRONOMICA BOLOGNESE

TAGLIATELLE *accompagnate* A GORGONZOLA E PROSCIUTTO CRUDO



Dosi per quattro persone.

- Ingredienti: 350 g di ottime tagliatelle fresche all'uovo: perfette se "tirate" col mattarello; 175 g di gorgonzola dolce; 50 g di burro; 200 ml di panna da cucina; 2 fette di ottimo prosciutto crudo non troppo saporito; 50 g di noci tritate; 2 pizzichi di noce moscata; un porro affettato di circa 2-3 mm di spessore; un piccolo ciuffetto di prezzemolo fresco; un cucchiaino di olio d'oliva extravergine, pepe nero/sale s. q.

- In una padella sciogliere il burro e 150 g di gorgonzola e mescolare fino a fondere il tutto in una crema non troppo densa: aggiungere la panna, noce moscata e pepare a piacere. Nel frattempo, cuocere in abbondante acqua bollente e salata, le tagliatelle. Soffriggere nell'olio d'oliva il porro affettato, il prosciutto tagliato a "julienne" e le noci tritate, fino a una leggera doratura: unire il tutto alla crema di gorgonzola prodotta prima, mescolando attentamente con un cucchiaino di legno, fino ad amalgamare perfettamente.

Scolare le tagliatelle rigorosamente al dente, metterle nella padella in cui vi è la salsa e condire accuratamente: versare il tutto in una pirofila e guarnire sia col gorgonzola rimasto, che con una leggera spruzzata di prezzemolo tagliato finemente.

- La decisa e marcata gustosità dei variegati ingredienti, indicano che il vino in "mariage" sia altrettanto gustoso e pieno, pertanto un ottimo BARBERA FRIZZANTE COLLI BOLOGNESI DOC è perfetto! Rosso rubino nella brillante effervescenza purpurea e ricchi aromi di viola e frutta rossa acerba; al palato è secco, accattivante briosità nella decisa e piacevole freschezza, di buon corpo e gradevolissima gustosità.

Stappare al momento e servire in calici medi fresco di cantina, 14 °C.

- Se invece non si gradiscono le "bollicine", sempre sulle splendide colline bononiensi, vi è il MERLOT COLLI BOLOGNESI DOC, perfetto se giovane, cioè d'annata. Rosso rubino intenso dal caratteristico aroma vegetale di peperone verde e frutta rossa acerba, mentre in bocca è secco, avvolgente, caldo di alcol e ricco delle tipicità del vitigno, elegante e fine.

Stappare mezz'ora prima e servire in calici medio ampi a 18 °C per esaltarne i rari aromi.

SCOPRI ALTRE RICETTE SU: www.latagliatellacompagnata.it