



la tagliatella accompagnata

ASSOCIAZIONE ENOGASTRONOMICA BOLOGNESE

Tagliatelle al Forno



Dosi per quattro persone.

- Ingredienti: 400 g di ottime tagliatelle fresche all'uovo; 100 g di caciotta oppure marzolino; 40 g di parmigiano reggiano grattugiato; un pezzo intero di 30 g sempre di parmigiano; 2 cucchiaini di olio d'oliva extravergine; 2 cucchiaini di panna; 400 g di ragù alla bolognese; sale/pepe s.q.

Tempo di preparazione e cottura: 45 minuti.

Procedimento:

- Lessare la pasta in abbondante acqua bollente salata e scolarla al dente versarla in una pirofila di adeguate dimensioni e cominciare a condirla col ragù. Ogni volta che si aggiunge un ingrediente mescolare accuratamente con un mestolo di legno. Condire con l'olio, unire la panna, metà parmigiano, quindi il ragù. Aggiungere, infine il parmigiano tagliato a piccoli cubetti. Dopo aver amalgamato bene tutti gli ingredienti cospargere sulla superficie il restante parmigiano grattugiato.

Nel forno preriscaldato a 200° C, infornare per circa 20 minuti. Controllare la cottura: quando buona parte della superficie è dorata tendente ad una leggera tostatura, spegnere il forno ed a sportello chiuso lasciare riposare per altri cinque minuti e poi servire.

Quale vino abbinare:

- Portata decisamente saporita e gustosa, data dal parmigiano e dal tradizionale ragù, per cui se non si gradiscono le "bollicine", della barbera, ecco un altro grande rosso di casa nostra: CABERNET SAUVIGNON COLLI BOLOGNESI DOC di due anni. Rosso rubino intenso, cupo e brillanti riflessi porpora; caratteristico aroma di erbaceo e nota speziata, di classe e fine, mentre al palato è secco, morbido ed avvolgente nelle ricche fragranze di erba tagliata, spezie dolci e piacevole retrogusto finemente amarognolo, pieno.

Stappare almeno trenta minuti prima a 18 °C e servire in ampi calici per assaporarne appieno le unicità.

SCOPRI ALTRE RICETTE SU: www.latagliatellacompagnata.it