



# la tagliatella accompagnata

ASSOCIAZIONE ENOGASTRONOMICA BOLOGNESE

## Tagliatelle al Limone



### Dosi per quattro persone.

- Ingredienti: 400 g di ottima pasta fresca all'uovo; 40 g burro; un grosso limone: meglio se biologico; un ciuffetto di prezzemolo; panna fresca/sale/pepe bianco macinato al momento, s. q.

### Procedimento:

Per preparare le tagliatelle al limone, cominciare mettendo a bollire l'acqua per la pasta. Laviamo molto accuratamente il limone sotto l'acqua corrente e grattare, all'interno di un tegame, la parte gialla della buccia facendo attenzione a non grattare anche la parte bianca della buccia, in quanto darebbe un sapore amaro a tutti gli altri ingredienti utilizzati. Aggiungere il burro e sistemare questo tegame sopra quello dove abbiamo messo a far bollire l'acqua, in modo che il burro si fonda e si aromatizzi con la buccia di limone. Quando l'acqua bolle, salare e lessare le tagliatelle per circa 1 minuto, considerato che il tempo di cottura della pasta fresca all'uovo è di 2-3 minuti. Nel frattempo tritare il prezzemolo. Successivamente scolare al dente le tagliatelle con il forchettone, in modo da portare anche un po' dell'acqua di cottura direttamente nel tegame con il burro aromatizzato: mettere il tegame sul fornello a fuoco basso e terminare la cottura amalgamando tutti gli ingredienti per 1-2 minuti versandoci la panna a filo. A cottura ultimata, grattare ancora un po' di buccia di limone, aggiungere qualche goccia di succo di limone, il prezzemolo tritato e il pepe bianco macinato al momento. Servire le tagliatelle in piatti preriscaldati, oppure in una capace pirofila, e servire.

### Quale vino abbinare:

- La decisa freschezza dell'agrume "gradisce" un vino delicato e morbido da poter fare risaltare anche tutti gli altri ingredienti, che altrimenti "sparirebbero", ma determinate, è anche far sì che il limone avvolga interamente le nostre tagliatelle. Il BIANCO BOLOGNA COLLI BOLOGNESI DOC di almeno 2-3 anni è perfetto: giallo paglierino intenso, vivi riflessi dorati e marcati profumi fruttati, floreali dal finale di delicata aromaticità; in bocca è secco, avvolgente, caldo di alcol dal gusto pieno ed armonico di frutta bianca matura, fiori di campo essiccati e gradevolissima nota di sorprendente aromaticità: con il limone, è un perfetto mariage! Stappare al momento a 12 °C e servire in medi calici per magnificarne le personali rarità.

SCOPRI ALTRE RICETTE SU: [www.latagliatellacompagnata.it](http://www.latagliatellacompagnata.it)