



# la tagliatella accompagnata

ASSOCIAZIONE ENOGASTRONOMICA BOLOGNESE

## Tagliatelle al Prosciutto o alla Romagnola



### Dosi per 4 quattro persone.

- Ingredienti: 400 gr di tagliatelle fresche all'uovo, di spessore più grosso rispetto al normale e di larghezza più stretta (4-5 mm) a piacere possono essere verdi oppure metà verdi e metà gialle, cioè denominate "paglia e fieno"; 300 g di prosciutto crudo grasso e magro tagliato a fette spesse: si consiglia di acquistare un gambuccio, cioè la parte terminale del prosciutto; 1 piccola cipolla tritata finemente; burro/parmigiano reggiano grattugiato/sale e pepe macinato al momento s. q.

**Tempo di preparazione e cottura: 30 minuti.**

### Procedimento

- Separate la parte magra da quella grassa del prosciutto crudo, tritate la parte grassa e tagliate a dadini quella magra. Fate rosolare in una piccola casseruola con un po' di burro, il grasso di prosciutto con la cipolla a fuoco basso per circa 15 minuti, unendo un po' di acqua se serve. Aggiungete il prosciutto magro, e fatelo rosolare, aggiustate di sale e pepe e mettete da parte. Cuocete le tagliatelle in abbondante acqua salata, scolatele al dente e versatele in una padella con un po' di burro e la salsa di prosciutto preparata in precedenza: saltate il tutto e se necessario, aggiungere un po' di acqua di cottura della medesima.

Servite in una pirofila precedentemente riscaldata ed irrorare col parmigiano reggiano grattugiato.

### Quale vino abbinare:

- La gustosità e decisa sapidità del prosciutto necessitano di un vino altrettanto pieno e sapido come può esserlo la sanguigna BARBERA COLLI BOLOGNESI DOC, nella duplice di ferma e piacevolmente frizzante. Rosso rubino dalle vive tonalità porpora e decisa ricchezze fruttate e finale floreale; secca, caldo di alcol e piacevole freschezza, fragrante di frutta rossa poco matura e gradevole finale di viola fresca, accattivante e ghiotte tipicità.

Stappare al momento e servire in calici medi: se del tipo fermo, servire a 16 °C, mentre se frizzante, a 12-14 °C, sempre in calici dalle medie dimensioni.

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