



la tagliatella accompagnata

ASSOCIAZIONE ENOGASTRONOMICA BOLOGNESE

Tagliatelle con crema di gamberetti al brandy



Dosi per quattro persone.

- Ingredienti: 400 g di tagliatelle fresche all'uovo: perfette se prodotte da voi utilizzando la classica ricetta bolognese; 300 g di gamberetti; 150 ml di panna fresca; 100 ml di brandy; 3 cucchiari di passata di pomodoro; olio d'oliva extra vergine/sale/pepe s.q.

Tempo di preparazione e cottura: 35 minuti.

Procedimento:

- A fuoco basso, fare rosolare i gamberetti in tre cucchiari di olio per una decina di minuti: successivamente, versate il brandy e fare sfumare, infine aggiungete il pomodoro e la panna e lasciate cuocere per altri dieci minuti. Una volta cotto, frullate il composto, tenendo da parte alcuni gamberetti per ultimare il piatto. Cuocete le tagliatelle e, nello scolarle, tenete da parte un po' di acqua di cottura. Saltate le tagliatelle con la crema di gamberetti, aggiungendo un po' di acqua di cottura se risultano troppo asciutte.

Quale vino abbinare:

- In enogastronomia vi sono delle tacite regole che "non" dovrebbero essere trascurate ma seguite attentamente, ed una di queste riporta che il vino utilizzato per la preparazione deve essere puoi successivamente abbinato al piatto in essere. Nel nostro caso, pasteggiare col brandy è decisamente fuori luogo, per cui vediamo se vi è un vino delle nostre colline che possiamo abbinare a questo speziato, gustoso e saporito piatto. È un azzardo ma voglio "osare" con il SAUVIGNON COLLI BOLOGNESI DOC maturo di almeno due anni. Giallo paglierino intenso con altrettanti marcati riflessi dorati ed avvolgenti sentori tipici del vitigno, lunga nota finale fruttata e floreale, fine, secco, gradevole e delicata freschezza, caldo di alcol e ricca gustosità vegetale e frutta bianca matura che unti alla dolcezza degli aromi di ginestra, fanno sì che risulti morbido ed elegante fragranza.

Stappare al momento a 12 °C in medi cali per esaltarne le rarità enoiche.

SCOPRI ALTRE RICETTE SU: www.latagliatellacompagnata.it