



la tagliatella accompagnata

ASSOCIAZIONE ENOGASTRONOMICA BOLOGNESE

TAGLIATELLE “ *accompagnate* ” AL PROFUMO DI MARE E VERDURINE



Dosi per quattro persone:

- Ingredienti: 350 g delle classiche tagliatelle possibilmente ottenute dalla sfoglia “tirata” col mattarello; 350 g di trota già pulita o altra tipologia di pesce altrettanto ricco di soavità e piacevolezza; 2 zucchine; 1 peperone rosso; 1 porro; 4 cucchiaini di olio d’oliva extravergine; 1 spicchio di aglio; 3 ciuffetti di prezzemolo; a piacere 2 cucchiaini di salsa di soia; sale/pepe s. q.

Preparazione e cottura: 40 minuti.

- Lavare accuratamente tutte le verdure: affettare sottilmente il porro fino dove comincia la parte verde delle foglie; tritare lo spicchio di aglio; tagliare a piccoli cubetti sia le zucchine che il peperone, inoltre, tagliuzzare finemente con le punta del coltello un ciuffetto di prezzemolo.

Nel frattempo, scaldare in una padella antiaderente l’olio d’oliva ed al momento che comincia a friggere, immettere l’aglio ed il porro: quando sono dorati, unire le restanti verdure, spruzzare il tutto con la salsa di soia, se la si gradisce, regolare di sale e pepe macinandoli al momento, cuocere per circa dieci minuti mescolando spesso, onde amalgamare molto bene, ma senza cuocerle definitivamente.

Portata all’ebollizione una pentola, salare a piacere, gettare la pasta e fare attenzione che rimanga al dente, poi scolare. Il pesce, tagliato a pezzetti di circa 2-3 cm, unirlo alle verdure e portare a cottura finale: all’ultimo momento, irrorare abbondantemente col prezzemolo tritato e togliere dal fuoco. Unire alla pasta, condire col sugo e guarnire il piatto da portata con i rametti di prezzemolo.

Quale vino abbinare:

- La delicatezza del pesce e la fragranza delle verdure, fanno risaltare un bouquet di gradevolezza decisamente unico: lo CHARDONNAY COLLI BOLOGNESI DOC dai ricchi ed evoluti sentori fruttati, se maturo di 2-3 anni, è perfetto. Giallo paglierino con riflessi dorati e netti profumi di frutta tropicale matura e lunga nota finale di mela golden, molto fine; secco ed accattivanti aromi raffinati e “profondi” di mela matura e fiori di acacia, armonico e morbido dalla giusta freschezza: ottimo se degustato a 10-12 °C stappato al momento e servito in luminosi cristalli dalle slanciate forme di un tulipano fiorito.

SCOPRI ALTRE RICETTE SU: www.latagliatellaccompagnata.it