



la tagliatella accompagnata

ASSOCIAZIONE ENOGASTRONOMICA BOLOGNESE

TAGLIATELLE *accompagnate* ALLE PUNTE DI ASPARAGI



Dosi per quattro persone:

- Ingredienti: 250 g di punte di asparagi, anche surgelate se siamo fuori stagione; 350 g di tagliatelle all'uovo fresche: ottime se preparate col "mattarello" seguendo la ricetta classica petroniana; una cipolla tritata finemente; uno spicchio d'aglio tritato finemente; due cucchiari di brodo di carne o vegetale o fatto col dado; un bicchiere di panna da cucinare densa; sale e pepe nero s. q.

Tempo di preparazione e cottura: 20 minuti.

Preparazione:

- Immergere le punte degli asparagi in acqua bollente salata lasciandole finchè diventano tenere. In una pentola con abbondante acqua salata, cuocere le tagliatelle e scolarle lasciandole al dente. Sciogliere il burro con la cipolla e lo scalogno soffriggendo il tutto per cinque minuti lasciandoli appassire. Aggiungere le punte di asparagi, l'aglio e il brodo: mescolare con un cucchiario di legno aggiungendo la panna e fare scaldare. Lasciare insaporire a fuoco basso per circa 2-3 minuti, mescolando ogni tanto, e aggiustare di sale e col pepe macinato al momento. Aggiungere le tagliatelle e "tirare" il tutto molto bene fino ad amalgamare tutti gli ingredienti e poi servire in un capace piatto da portata e facoltativamente, spolverare con un leggero tocco di prezzemolo tritato finemente.

Quale vino abbinare:

- Come già accennato in precedenza, il mariàge perfetto è con un ottimo SAUVIGNON COLLI BOLOGNESI DOC maturo di due anni. Giallo paglierino con brillanti riflessi dorati e tipico aroma vegetale, soprattutto la foglia apicale del pomodoro; al palato è secco, caldo di alcol e morbido, intense fragranze del vitigno, sapido ed avvolgente, elegante e fine.

Altrettanto "Intonato" con tali fragranze vegetali, è anche il profumatissimo SAUVIGNON DEL FRIULI DOC, avvolgente e di classe.

Stappare al momento e servire in medi calici a 12 °C per esaltarne le rare peculiarità.

SCOPRI ALTRE RICETTE SU: www.latagliatellacompagnata.it