

• PASTA & RISO •

Tagliatelle al cacao con Gorgonzola e noci



ricetta
media



60 min.



primo piatto

Ingredienti

per la pasta:

- 360 g farina 00
- 40 g cacao amaro in polvere
- 4 uova
- sale e acqua qb

per il condimento:

- 200 g Gorgonzola dolce Igor
- 100 ml latte
- noci tritate
- sale e pepe qb

Preparazione

Per le fettuccine, unite la farina, il cacao, il sale e le uova, impastate aggiungendo acqua quanto basta per ottenere un composto omogeneo. Avvolgete l'impasto nella pellicola da cucina e lasciate riposare per un'ora.

Trascorso questo tempo, stendete la pasta creando delle sfoglie di circa 1 mm.

Infarinate la superficie e ricavate delle tagliatelle con l'apposita macchina o tagliandole con un coltello affilato.

Lessate le tagliatelle in acqua salata. Nel frattempo preparate il condimento sciogliendo il Gorgonzola dolce con il latte, aggiustate di sale e pepe e aggiungete le noci tritate.

Se la salsa risulta troppo densa allungatela con dell'acqua di cottura della pasta.

Scolate le tagliatelle e conditele con la salsa al Gorgonzola e noci.