



Gallo Rosso

ANTIPASTO

Tagliatelle di grano saraceno

I Kaminwurz sono salsicce crude affumicate ed essiccate all'aria. In questa ricetta si uniscono a tagliatelle di grano saraceno, porri e pomodori.



Ingredienti

4-5 PERSONE 50 MIN.

100 g farina di grano saraceno
200 g di farina di grano
3 uova da allevamento all
1/4 Sale
cucchiaino
da tè
1 olio d'oliva
cucchiaino
da
tavola
3 salamini affumicati
(tagliati a fette)
1 porri (tagliato in
striscioline)
5 acqua
cucchiaino
da
tavola
1 pomodorini
manciata
1 burro
cucchiaino
da
tavola
1 timo (sminuzzato
cucchiaino finemente)
da
tavola
1 prezzemolo
cucchiaino
da
tavola
sale, pepe
1 timo (sminuzzato
cucchiaino finemente)
da
tavola

Preparazione - Tagliatelle di grano saraceno

1. Miscelare le due farine, versarle sulla spianatoia e unire le uova e il sale e impastare bene fino ad ottenere un composto liscio ed elastico.
2. Coprire l'impasto con una pellicola e far riposare per 30 minuti. Tirare la sfoglia con la macchinetta per la pasta, fino ad avere uno spessore sottile, poi ricavare le tagliatelle con l'apposito accessorio.
3. Far rosolare il porri nell'olio d'oliva ed aggiungere i salamini affumicati tagliati a fette. Irrorare con acqua e far cuocere per un po'.
4. Tagliare i pomodori a metà e aggiungere alla salsa. Unire il burro solo alla fine e mescolare bene fino ad ottenere una salsa cremosa.
5. Insaporire di sale e pepe e cospargere di prezzemolo e timo.
6. Cuocere la pasta per 2-3 minuti in acqua bollente, scolarla ed aggiungere alla salsa.
7. Mescolare bene, distribuire sui piatti e guarnire con erba cipollina.

Buona fortuna



Elke Prader

Contadina delle vacanze in agriturismo del Gallo Rosso
WIESHOF A LAION

