

Tagliatelle di castagne

(per due persone)

Ingredienti per le tagliatelle

100g di farina di castagne
100g di farina di grano
2 uova
1 cucchiaino di sale (o più)

Per tre persone:
300g di farina e 3 uova...



Preparazione

Mescolare le due farine in una ciotola. Disporle a fontana e mettervi al centro il sale e le uova.



Poi impastate gli ingredienti per ottenere un impasto di giusta consistenza - dovrebbe essere elastico, morbido e omogeneo.

Preparare le tagliatelle con una macchina per la pasta.

Spolverare le tagliatelle con la farina di grano.



Tagliatelle di castagne

(per due persone)

Ingredienti per il sugo

olio d'oliva
sale (e pepe fresco se vi piace)
zucchero
1 cipolla rossa
2 spicchi d'aglio
rosmarino
timo
pinoli
parmigiano

Preparazione

Tagliate una cipolla rossa a pezzetti.

Tagliate i 2 spicchi d'aglio a rondelle sottili.

Tritate il rosmarino e le foglioline di timo.

Scaldate l'olio d'oliva in una padella profonda. Soffriggete le cipolle e aggiungete un po' di zucchero.

Aggiungete l'aglio, i pinoli e le erbe aromatiche e condite.

Lessate la pasta in acqua salata per 3 minuti, scolatela e saltatela nella padella.

Servite con parmigiano.



Britta Schumacher