

Tagliatelle al cacao e salsa di gorgonzola e noci

Presentazione

Le tagliatelle al cacao, noci e gorgonzola sono un primo piatto particolare da proporre durante la cena di San Valentino e nelle occasioni speciali.



Le tagliatelle al cacao si preparano come delle normali tagliatelle, ma con l'aggiunta di poco cacao che conferirà un originale colore scuro. Il gusto amaro del cacao delle tagliatelle al cacao, noci e gorgonzola si stempera nella cremosità della salsa di gorgonzola e noci.

Ingredienti per le tagliatelle

Acqua q.b. Cacao in polvere amaro 40 gr
Farina tipo 00 360 gr Sale 5 gr Uova grandi 4

...per la salsa di noci e gorgonzola

Gorgonzola 200 gr Latte 100 ml Pepe macinato q.b.
Sale q.b. Salsa alle noci 120 gr

Infarinare anche la parte superiore delle sfoglie (7), poi ricavate le tagliatelle: se utilizzate la macchina per la pasta infilate le sfoglie dentro agli appositi rulli e una volta ricavate le tagliatelle, adagiatele su di un canovaccio infarinato sparpagliandole per bene; se utilizzate il matterello, arrotolate le sfoglie ottenute sulla parte più corta fino ad ottenere dei cilindri di pasta che andrete a tagliare con un coltello ben affilato ad uno spessore di circa 1 cm e mezzo (8). Srotolate i cilindri ottenuti e sparpagliateli su un canovaccio infarinato (9).



Preparate il condimento per le tagliatelle mettendo in un tegame, a fuoco dolce, il latte e il gorgonzola finché quest'ultimo si scioglierà (10); aggiungete la salsa di noci (11) e stemperatela fino ad ottenere una crema fluida. Aggiungete il pepe macinato e aggiustate di sale.



Preparazione:

Mettete in una ciotola la farina, il cacao, il sale, le uova sgusciate (1) e impastate aggiungendo poca acqua quanta ne basti per ottenere un composto compatto (2) che impastando diverrà ben liscio ed omogeneo (3).



Avvolgete la pasta ottenuta nella pellicola trasparente (4) e lasciatela riposare in un luogo fresco per almeno un'ora. Trascorso il tempo di riposo dell'impasto, con un matterello o con l'apposita macchina (5), ricavate delle sfoglie di pasta dello spessore di 1 mm che andrete ad adagiare su di un canovaccio pulito ed infarinato (6).



Lessate le tagliatelle di cacao in abbondante acqua salata (12-13) e scolatele al dente (14), quindi mischiatele alla salsa preparata allungandola, se necessario, con un po' di acqua di cottura (15). Servite le tagliatelle al cacao con salsa di gorgonzola e noci immediatamente.

