

Le tagliatelle rappresentano uno dei formati di pasta più conosciuti e più gustosi che la tradizione gastronomica italiana abbia a sua disposizione. La tradizione vuole che questa prelibatezza sia tipica della città di Bologna dove le tagliatelle vengono preparate solitamente con l'immane ragù alla bolognese, anche se possono essere accompagnate da diversi condimenti come sugo di pomodoro fresco, tartufi, funghi, frutti di mare, e molto altro ancora. Nonostante sia una ricetta tipicamente Emiliana, le tagliatelle sono molto diffuse anche in regioni come le Marche ed il Veneto. La Confraternita del Tortellino unitamente all'Accademia Italiana della Cucina, il 16 aprile 1972 depositarono alla Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura di Bologna l'autentica ricetta e misura dell'originale Tagliatella di Bologna. Alla tagliatella vennero assegnate delle precise misure, che corrispondevano, a cottura avvenuta, a 8 mm di larghezza, mentre da crude dovevano corrispondere a circa 7 mm (ovvero pari alla 12.270 parte della Torre degli Asinelli). Per quanto riguarda lo spessore, non è stato stabilito precisamente, anche se gli esperti hanno sentenziato che si debba aggirare tra i 6 e gli 8 decimi di millimetro.

### Ingredienti:

Farina 300 g Uova 3 Acqua q.b.

### Preparazione:

Mettete la farina a fontana sulla spianatoia e fate al centro un incavo col pugno. Rompete le uova al centro della farina e mescolate il tutto per bene fino a che lentamente vengano completamente assorbite.



Impastate ora il tutto per almeno 15 minuti fino ad ottenere un composto liscio ed elastico. Se le uova non



bastassero ad amalgamare la farina aggiungete un cucchiaino o due di acqua e lasciatela riposare qualche minuto sulla spianatoia quindi dividetela in pezzi e stendetela con un matterello fino a tirare una sfoglia sottile.



A questo punto, lasciate asciugare la sfoglia per qualche minuto: una volta asciutta, arrotolate ogni sfoglia su se



stessa e tagliatele a fettine larghe 1/2 centimetro. Allargate le tagliatelle su un piano asciutto e lasciatele asciugare per qualche ora prima della cottura.



### Consiglio :

Nella pasta all'uovo classica l'aggiunta di oliva "olio di oliva" (o di altro olio a seconda dei vostri gusti) non è contemplato; se desideraste aggiungerlo comunque, potete farlo subito dopo aver messo le uova.