



la cocina de Carolina

TAGLIATELLE

Las tagliatelle son una de las formas más populares de la pasta y la más deliciosa tradición gastronómica italiana tiene a su disposición. La tradición dice que este manjar es típico de la ciudad de Bolonia, donde los fideos se preparan habitualmente con la salsa boloñesa inevitable, aunque pueden estar acompañados por varios condimentos como la salsa de tomate fresco, trufas, setas, pescados y mariscos, y muy Más. Aunque es una receta típica Emiliana, los fideos son populares en regiones como la Marche y el Véneto. La Hermandad de Tortellino juntos Academia Italiana de la Cocina, 16 de abril 1972 depositadas en la Cámara de Comercio e Industria de Bolonia auténtica receta y miden los fideos Bolonia originales. Los fideos fueron asignados medidas precisas, lo que corresponde, una vez cocido, 8 mm de ancho, mientras que de crudo tuvo que ser de aproximadamente 7 mm (o igual a 12 270 parte de la Torre Asinelli). En cuanto al grosor, no se ha establecido con precisión, aunque los expertos han dictaminado que hay que solucionar entre 6 y 8 décimas de milímetro.

Ingredientes:

300 g de harina de trigo 3 huevos de agua c.s.

Preparación:

Poner la harina en una superficie de trabajo y hacer un hueco en el centro con el puño. Romper los huevos en el centro de la harina y mezclar todo bien hasta que estén completamente absorbidos lentamente.



Amasar ahora todos por lo menos 15 minutos hasta que la mezcla esté suave y elástica. Si los huevos no fueron suficientes para mezclar la harina, añadir una o dos cucharadas de agua y dejar reposar unos minutos sobre una superficie de trabajo y luego se corta en pedazos y rodar con un rodillo para extender la masa delgada.



En este punto, dejar secar la masa durante unos minutos, una vez secas, cada rollo de masa sobre sí misma y se cortan en rodajas de 1/2 cm de ancho. Difundir los fideos en un piso seco y deje que se sequen durante unas horas antes de cocinar.



Sugerencia:

En la pasta al huevo clásica adición de aceite de aceite "de oliva (u otro aceite dependiendo de su gusto) no está cubierto; si quería añadir que de todos modos, puede hacerlo inmediatamente después de poner los huevos.