

PRIMI PIATTI

Tagliatelle della bassa romagna al trebbiano

Tradizione: Emilia-Romagna

DOSI

4 persone

■ Ingredienti per 4 persone

Sfoglia di pasta all'uovo tirata a mano

PER IL CONDIMENTO

Fegatini di pollo	150 g
Olio d'oliva extra-vergine	40 g
Burro fresco	30 g
Cipolla	1
Vino trebbiano secco di romagna	2 bicchieri
Salvia	3 foglie
Maggiorana	1 pizzico
Sale	
Pepe nero macinato al momento	
Formaggio parmigiano grattugiato a mano	

■ Preparazione

- 1 Prepare una sfoglia di pasta all'uovo tirata a mano e di buono spessore; una volta fatta, asciugate e realizzate delle tagliatelle larghe 2 cm.
- 2 Tritate la cipolla e mettetela in una terrina di terracotta con l'olio di oliva, fate rosolare lentamente; aggiungete quando prende colore tutto il Trebbiano e lasciate asciugare un poco, cuocendo a fuoco lento.
- 3 Mondate i fegatini e tagliateli a tocchetti, fateli passare nel burro con la salvia, uniteli alla cipolla, salate e pepate a piacere e fate cuocere per una decina di minuti.
- 4 Cuocete le tagliatelle, scolatele e conditele con il parmigiano e il ridotto di fegatini.