

PRIMI PIATTI

Tagliatelle di castagne con salsa di scampi

DOSI

6 persone

PREPARAZIONE

1 h

■ Ingredienti per 6 persone

PER LE TAGLIATELLE

Farina bianca	140 g
Farina di castagne	60 g
Uova	2
Olio d'oliva	1 cucchiaio
Sale	1 pizzico

PER LA SALSA

Mascarpone	300 g
Code di scampi sgusciate a crudo	20
Castagne pelate lessate	10
Burro	1 noce
Vino bianco secco	5 cucchiaini
Sale	
Pepe macinato	

■ Preparazione

- 1 Per le tagliatelle, impastate la farina bianca con quella di castagne, le uova, un cucchiaio d'olio, un pizzico di sale, per ottenere una pasta soda ma elastica.
- 2 Fatela riposare per 30 minuti circa quindi tiratela con la macchinetta in sfoglie sottili che lascerete asciugare per una decina di minuti prima di passarle nell'apposita trafilatura per le tagliatelle.
- 3 Per la salsa, mettete in una larga padella le code di scampi, 5 cucchiaini di vino bianco, una noce di burro; incoperchiate, lasciate stufare lentamente per 2 minuti, quindi aggiungete castagne sminuzzate, sale, il mascarpone e le tagliatelle lessate al dente; saltatele brevemente e completate con pepe macinato.