

PRIMI PIATTI

Tagliatelle rosa

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

1 h

■ Ingredienti per 4 persone

PER LE TAGLIATELLE

Farina	200 g
Barbabietola cotta e il suo succo	1
Uova	2
Sale	

PER IL CONDIMENTO

Fegato di vitello	160 g
Mela verde	1
Burro	1 noce
Scalogno tritato	1
Tartufo bianco	1
Panna liquida	200 g
Calvados	1 dito
Sale	
Pepe nero in grani	1 macinata

■ Preparazione

- 1 Impastate la farina con le uova, un pizzico di sale, il succo di barbabietola (o un cucchiaino di polpa frullata), lavorando a lungo.
- 2 Fate riposare la pasta per 30 minuti, poi tiratela con l'apposita macchinetta in sfoglie sottili, lasciatele asciugare brevemente, quindi passatele nella trafilatura per le tagliatelle.
- 3 Per il condimento, soffriggete in una noce di burro uno scalogno tritato finemente, unite il fegato e la mela, tutto ridotto a dadini, fiammeggiate con un dito di Calvados, versate 200 g di panna, lasciate restringere il sugo, salatelo e trasferitevi le tagliatelle appena lessate al dente.
- 4 Fate insaporire la pasta, saltandola velocemente, completate con una macinata di pepe, un tartufo ridotto a lamelle, quindi portate in tavola.