

PRIMI PIATTI

Tagliolini con nocciole

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

30 min

CALORIE

695 kcal

Ingredienti per 4 persone

Farina	300 g
Nocciole sgusciate e spellate	100 g
Tuorli d'uovo	6
Vino bianco secco	3 cucchiaini
Funghi finferli	500 g
Pancetta affumicata	30 g
Rosmarino	1 rametto
Salvia	3 foglie
Timo	4 rametti
Prezzemolo	1 mazzetto
Scalogni	2
Olio d'oliva extra-vergine	5 cucchiaini
Sale	
Pepe	

PER DECORARE

Nocciole tritate e tostate	10
----------------------------	----

Preparazione

- 1 Tostate le nocciole in una padella antiaderente per 2 minuti, poi frullatele in un mixer fino a ridurle in polvere.
- 2 Setacciate la farina sul piano da lavoro, disponetela a fontana e mettetevi al centro i tuorli, il vino, un pizzico di sale e la polvere di nocciole.
- 3 Mescolate e impastate bene gli ingredienti: se l'impasto risultasse troppo asciutto, aggiungete un po' d'acqua. Formate una palla, avvolgetela in un foglio di alluminio e mettetela in frigorifero per mezz'ora.
- 4 Nel frattempo pulite i funghi e tritateli grossolanamente insieme con la pancetta. Pulite gli scalogni e tritateli insieme con le erbe aromatiche.

- 5 Fateli insaporire in 3 cucchiaini di olio per 2 minuti, poi unite il trito di funghi, salate, pepate e cuocete coperto per un paio di minuti. Togliete quindi il coperchio e proseguite la cottura per 4-5 minuti, mescolando.
- 6 Trascorso il tempo di riposo, prendete la pasta, tiratela in una sfoglia sottile con il mattarello e con l'aiuto dell'apposita macchina ricavate i tagliolini.
- 7 Lessate la pasta al dente in abbondante acqua salata, scolatela e conditela con il sugo di funghi e l'olio rimasto. Servite decorando con le nocciole.