

PRIMI PIATTI

Tajarin

Tradizione: Alba (CN), Piemonte

DOSI

8 persone

PREPARAZIONE

2 h

COTTURA

4 min

Ingredienti per 8 persone

Farina di grano 00	1000 g
Uova	12
Farina di mais	1 bicchiere
Sale	

Preparazione

- 1 Disponete la farina su di una spianatoia, ricavate un incavo ed in esso rompete otto uova intere e quattro tuorli, quindi salate: impastate con pazienza fino ad ottenere una pasta soda ed elastica.
- 2 Fatene un pane allungato: tagliatene una fetta per volta e ricavatene una sfoglia il più sottile possibile col matterello.
- 3 Fate asciugare leggermente la sfoglia, cospargetela di farina di meliga (mais) e arrotolatela; poi con un coltello molto affilato tagliate fette sottilissime che si srotoleranno dando i tagliolini, i tajarin simili a capelli d'angelo.
- 4 Procedete così per ogni fetta di pasta fino ad esaurimento. Se il matterello e il coltello non vi sono congeniali, allora ricavate i tagliolini con la speciale macchina per le tagliatelle.
- 5 Lasciate asciugare i tagliolini, quindi buttateli in acqua bollente e salata; dopo qualche minuto scolateli con la schiumarola e conditeli col sugo di fegatini di pollo. Vino consigliato: Barbera d'Alba.