

PRIMI PIATTI

Tajarin (versione 2)

Tradizione: Piemonte

DOSI

6 persone

Ingredienti per 6 persone

PER LA PASTA

Farina bianca setacciata	500 g
Uova	2
Tuorli d'uovo	4
Farina gialla	
Olio d'oliva	1 cucchiaio
Sale	1 pizzico

PER IL CONDIMENTO

Polpa di pomodoro a pezzi	500 g
Fegatini di pollo freschi	200 g
Formaggio parmigiano grattugiato	100 g
Burro	90 g
Cipolla	
Rosmarino	
Brodo	alcuni cucchiai
Olio d'oliva	
Sale	
Pepe	

Preparazione

- 1 Pasta: lavorare la farina bianca con i tuorli, le uova, un cucchiaio d'olio e un pizzico di sale. Bagnare in acqua tiepida un panno bianco, strizzarlo bene, avvolgerci l'impasto e farlo riposare per circa due ore.
- 2 Rimpastarlo e stenderlo a sfoglie, con il matterello, sul tavolo leggermente infarinato; fare riposare le sfoglie per una decina di minuti, spolverizzarle con un poco di farina di meliga, avvolgerle su se stesse e trarne dei taglierini di circa 3 mm di spessore; metterli ben aperti sopra un vassoio ricoperto da una salvietta leggermente infarinata e farli

asciugare un poco.

- 3 Condimento: mettere in un tegame il burro e l'olio e farvi imbiondire leggermente il trito di cipolla e rosmarino; unirvi i fegatini di pollo tagliati a fettine finissime e mescolare; appena prendono un colore biondo, aggiungere qualche cucchiaino di brodo e farlo completamente ridurre; unire la polpa di pomodoro tritata finemente, condire con sale e pepe e continuare la cottura fino ad avere una salsa non troppo densa.
- 4 Cuocere i tajarin in acqua abbondante, leggermente salata, sgocciolarli e versarli in un piatto concavo di servizio, caldo, ricoprirli di salsa e portarli in tavola.
- 5 Mescolare, fare le porzioni e passare a parte il parmigiano grattugiato.