

PRIMI PIATTI

Tagliatelle alle noci con arrosto di maiale

Tradizione: Trentino-Alto Adige

DOSI

6 persone

COTTURA

3 h

■ Ingredienti per 6 persone

Pasta tipo tagliatelle

Fesa di maiale	1000 g
----------------	--------

Gherigli di noci	100 g
------------------	-------

Panna da cucina	100 g
-----------------	-------

Burro	
-------	--

Aromi (salvia, rosmarino, 1 foglia di alloro)	
---	--

■ Preparazione

- 1 Le tagliatelle devono essere fresche: per condirle si userà la salsa dell'arrosto. Preparare l'arrosto. Quando è ben cotto, toglierlo dal tegame e metterlo su un tagliere.
- 2 Quando è freddo, tagliarlo a fettine sottili. Nel tegame con il sugo ben caldo aggiungere un bel pugno di noci tritate in modo sottile e 100 g di panna, senza mescolare.
- 3 Mettere il tegame in forno i far dorare fino a quando si forma una leggera crosta (circa 5 minuti). Con un po' di questa salsa condire le tagliatelle, aggiungendo qualche fiocchetto di burro.
- 4 Se nel tegame è rimasta poca salsa, aggiungere noci, un po' di burro e panna e rimettere in forno. Aggiungere una per volta le fettine di arrosto in modo che la salsa bagni i due lati della fetta.
- 5 Rimettere in forno per alcuni minuti il tegame coperto con una carta stagnola.