

Tagliatelle al Bardolino

Le **tagliatelle al Bardolino** sono un primo piatto di pasta all'uovo fatta in casa molto originale, che prevede l'utilizzo del vino Bardolino sia nell'impasto delle tagliatelle, sia nella preparazione del sugo.

Le **tagliatelle al Bardolino** hanno una sfoglia ruvida, corposa, consistente, dal sapore lievemente aromatico e piuttosto caratteristico, che si sposa molto bene con la carne di agnello del sugo di condimento.

Per la preparazione del sugo delle **tagliatelle al Bardolino** è meglio privilegiare un macinato di carne di agnello non troppo magro altrimenti il sugo verrà troppo secco.

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **510Kcal** a porzione
- difficoltà **difficile**
- pronta in **1 ora**

INGREDIENTI

Per la pasta

- 100 g di farina di grano duro
- 25 g di farina di grano tenero tipo 00
- 1 uovo di gallina
- 50 ml di Bardolino

Per il sugo

- Mezzo costa di sedano
- Mezzo carota
- 1 scalogno
- 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 160 g di polpa di agnello macinata
- Sale
- Pepe nero macinato al momento
- 50 ml di Bardolino

Per completare la preparazione

- 4 rametti di prezzemolo
- Farina di grano duro per la spianatoia
- Sale
- Olio extravergine di oliva

PREPARAZIONE

Per preparare la pasta

- In una terrina miscelare le due farine. Formare un incavo al centro e unire l'uovo e metà Bardolino. Sbattere bene con una forchetta.
- Quando l'uovo sarà ben amalgamato cominciare a incorporare la farina.
- Amalgamata tutta la farina si sarà ottenuto un composto slegato e granuloso. Compattarlo, metterlo sotto una ciotola e lavarsi bene le mani.
- A questo punto impastare sulla spianatoia ben pulita e infarinata utilizzando il pollice e la parte del palmo immediatamente sotto. Impastare con delicatezza, per un tempo di circa 5 minuti, girando la pasta piuttosto spesso, senza schiacciarla, ma facendola rotolare brevemente.
- Con questo tempo di lavorazione si ottiene un impasto piuttosto ruvido, se lo preferite più liscio impastate fino a 15 minuti.
- Se durante la lavorazione la pasta tende ad attaccare e risulta troppo morbida unire altra farina di semola.
- Formare una palla e lasciarla riposare per 30 minuti in un piatto coperto con una ciotola rovesciata, oppure ben avvolta nella pellicola trasparente.
- Nel frattempo preparare il sugo.

Per preparare il sugo

- Tritare molto finemente sedano, carota e scalogno.
- Mettere in una padella abbastanza ampia da condirci le tagliatelle l'olio, le verdure tritate e mettere a soffriggere sul fuoco, a fiamma molto dolce per 4-5 minuti circa.



- Alzare la fiamma, unire il macinato di agnello e farlo rosolare uniformemente. Unire un pizzico di sale, una macinata di pepe e bagnare con il Bardolino.
- Quando ha ripreso il bollore abbassare la fiamma, coprire e far cuocere per una ventina di minuti. La cottura deve essere molto dolce. Se il fondo dovesse asciugarsi troppo aggiungere del brodo vegetale caldo.
- A fine cottura il sugo non deve essere asciutto, ma morbido, poichè dovrà penetrare bene nella tagliatella. Questo dipende molto dalla qualità della carne di agnello e dal taglio, che non deve essere troppo magro.

Per completare la preparazione

- Portare l'impasto sulla spianatoia infarinata e stenderlo con il matterello fino ad ottenere una sfoglia sottile di forma rettangolare. Aiutarsi con la farina di semola.
- Infarinare bene la sfoglia, arrotolarla su se stessa nel senso della lunghezza, facendo attenzione a non stringerla troppo e tagliarla a strisce di circa un centimetro di larghezza.
- Srotolare le tagliatelle e metterle su uno strofinaccio infarinato.
- Lavare il prezzemolo, selezionarne le foglie e tritarle su un tagliere con una mezzaluna.
- Lessare le tagliatelle in abbondante acqua salata per un minuto dalla ripresa del bollore e scolarle delicatamente, senza scrollare via troppa acqua. Devono infatti essere messe nella padella del condimento molto umide. Per precauzione tenere da parte un mestolo di acqua di cottura, da utilizzare se la pasta durante la mantecatura in padella risultasse troppo secca.
- Mettere la pasta nella padella con il sugo su fiamma piuttosto vivace, unire il prezzemolo tritato e mescolarla delicatamente un paio di minuti per amalgamare. Unire un filo d'olio a crudo per una mescolata finale.
- Servire immediatamente.

STAGIONE

Marzo, aprile, maggio, giugno

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

I consigli di Barbara

Il Bardolino è un vino rosso secco prodotto con uve coltivate nella zona del Bardolino Classico. E' un vino abbastanza comune da reperire. Si sposa bene con salumi, primi piatti saporiti, pollame e carni bianche.

Se non amate la carne di agnello il sugo viene ottimamente anche con il macinato di maiale. Tutta la preparazione resta invariata e la sostituzione avviene con pari dose.