

Tajarin piemontesi al burro di montagna e parmigiano

ricetta dello Chef
Pierluigi Consonni
del ristorante
Vintage 1997 Torino
dedicata a *Molière /
La scuola delle mogli*
per "Assaggi di Teatro"



Procedimento per i tajarin

Disporre la farina a fontana, aggiungere i rossi d'uovo e un pizzico di sale. Amalgamare l'impasto e renderlo liscio. Lasciarlo riposare mezz'ora sotto un panno umido.

Stendere la sfoglia, arrotolarla e ricavarne i tajarin utilizzando un coltello.

Lasciarli asciugare per circa un'ora.

Ingredienti per 4 persone

500 gr farina; sale; 10 rossi d'uovo; sale

Procedimento per il condimento

Sciogliere in una padella il burro, il parmigiano e il pepe. Saltare il tutto e se serve aggiungere qualche cucchiaino di acqua di cottura.

Ingredienti

150 gr burro di montagna; 150 gr parmigiano delle vacche bianche di Modena; pepe

Presentazione

Far bollire abbondante acqua salata e aggiungere un filo di olio per non fare attaccare l'uno all'altro i tajarin.

Cuocere la pasta pochi minuti, scolare con l'aiuto di un forchettone e condire.

Ingredienti

Olio



Vino [abbinamento proposto dall'Enoteca Regionale dei vini della provincia di Torino]

Erbaluce di Caluso Spumante Metodo Classico

Il perlage finissimo e persistente e i caratteristici profumi delicati ma netti di crosta di pane di questa DOC del Canavese si armonizzano con i sapori rotondi della pasta fresca e sorreggono l'aromaticità del burro d'alpeggio e del parmigiano. Servire a 8-10° C.

Testo raccolto da Maria Luisa Basile

Scoprite tutte le ricette dedicate dagli chef ad *Assaggi di Teatro* su www.roma-gourmet.net