



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

## ***Tagliatelle con la salsa di noci alla piacentina***



**4** Persone

**primi** Categoria

**media** Difficoltà

**45 minuti** Tempo

Attrezzatura : **mattarello, pentola, padella**

## **Ingredienti**

- 300 gr. di farina
- 3 uova
- sale
- 200 gr di ricotta
- 100 gr di noci
- parmigiano reggiano
- olio extravergine d'oliva
- burro

## **Preparazione Tagliatelle con la salsa di noci alla piacentina**

### **Passo 1.**

Formate una fontana con la farina ed aggiungetevi le uova.

### **Passo 2.**

Mescolate bene l'impasto finchè risulta molto liscio.

### **Passo 3.**

Fate riposare l'impasto ricoperto da pellicola.

### **Passo 4.**

Mettete olio e burro in una padella, quindi la ricotta ed il parmigiano.

### **Passo 5.**

Mescolate bene, quindi aggiungete le noci tritate e continuate a mescolare a fiamma bassissima.

### **Passo 6.**

Stendete la pasta in una sfoglia sottile con il mattarello, quindi tagliate delle striscioline di circa 5 cm di larghezza.

### **Passo 7.**

Fate cuocere le tagliatelle in abbondante acqua salata e conditele con il sugo e parmigiano grattugiato.

## Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)