



(<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>)