



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

Tagliatelle all'agordina



4 Persone

primi Categoria

media Difficoltà

2 ore Tempo

Attrezzatura : **matterello, pentola, pirofila**

Ingredienti

- 350 g di farina 00
- 3 uova
- sale
- (oppure 250g di tagliatelle secche oppure 500 g di tagliatelle fresche)
- 100 g di gherigli di noci
- 30 g di uvetta sultanina
- 4 fichi secchi
- 2 mele
- 50 g di burro
- mezzo cucchiaino di semi di papaveri
- mezzo limone
- sale

Preparazione Tagliatelle all'agordina

Passo 1.

Per la pasta.

Passo 2.

Disponete la farina a fontana su una spianatoia, aggiungete un pizzico di sale, le uova e pian piano l'acqua fino ad ottenere un impasto liscio e compatto.

Passo 3.

Stendete la pasta con un matterello per ottenere una sfoglia sottile, arrotolatela su se stessa e tagliate delle fette di circa 5 mm, srotolate e mettete le tagliatelle così ottenute ad asciugare per almeno 15 minuti.

Passo 4.

Mettete in ammollo in acqua tiepida l'uvetta, sbucciate le mele, tagliatele a fettine sottili e spremetevi sopra il limone per non farle annerire.

Passo 5.

Tritate i fichi e i gherigli di noci e mescolateli insieme.

Passo 6.

Cuocete le tagliatelle in acqua salata, scolatele al dente e conditele con 20 g di burro fuso.

Passo 7.

Imburrate una pirofila e mettevi dentro le tagliatelle con le mele, le noci, i fichi e l'uvetta.

Passo 8.

Cospargete sulla pasta i semi di papavero ed irrorate col rimanente burro fuso.

Passo 9.

Mettete in forno a 200 °C per 20 minuti.

Note

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