



Pappardelle al tartufo

Pasta fresca profumata al tartufo

Tempo di preparazione: 35 minuti

Per 4 persone

Ingredienti

Per le pappardelle:

- 1 tartufo
- 4 uova
- ½ kg di farina o semola di grano duro
- 2 cucchiaini di sale
- 4cl acqua
- 1 cucchiaino di olio d'oliva

Per la salsa:

- 1 cipolla
- 50 g di burro
- 1 foglia d'alloro
- 1 pizzico di sale
- 1 pizzico di pepe
- 30-50 g di parmigiano grattugiato



Preparazione:

Mette in acqua il tartufo per qualche secondo, asciugatelo con un panno pulito e rimuovete delicatamente il terriccio. Per le pappardelle, versate la farina (o la semola di grano duro) in una ciotola, create un incavo al centro e aggiungete le uova intere e una presa di sale. Con una forchetta mescolate incorporando gradualmente la farina. Aggiungete dell'olio d'oliva e iniziate a impastare a mano. Quando l'impasto risulterà liscio, avvolgetelo nella pellicola e mettetelo a riposo per una ventina di minuti.

Per la salsa pelate le cipolle, tagliatele a dadini fini e soffriggetele in una padella dove avrete sciolto il burro. Unite la foglia d'alloro e del tartufo grattugiato al momento e proseguite la cottura. Mettete da parte la padella e lasciate raffreddare.

Nel frattempo portate a ebollizione una pentola

d'acqua salata. Riprendete l'impasto lasciato a riposo per 20 minuti e suddividetelo in due porzioni. Spolverate con della farina (o semola) il piano di lavoro e una porzione d'impasto e tirate la pasta con un mattarello fino ad uno spessore di 1-2 mm. Spolverate l'impasto spianato con un pizzico di sale, arrotolatelo e tagliate delle fettucce di 1 cm di larghezza. Procedete allo stesso modo per l'altra porzione d'impasto. Cuocete le pappardelle per 3-4 minuti nell'acqua bollente.

Aggiungete un cucchiaio d'olio d'oliva alla salsa, scolate la pasta e unitela alla salsa direttamente in padella con un po' d'acqua di cottura. Rimescolate delicatamente.

Impiattate le pappardelle al tartufo, spolverate con del parmigiano e decorate con l'alloro.

Puoi trovare tutte le ricette su [Consumo.ch/gio](https://www.consumo.ch/gio)