

# Cantina Rotaliana di Mezzolombardo S.c.a.



38017 Mezzolombardo (TN) -

Via Trento 65/b

Tel [+39 0461 601010](tel:+390461601010)

- Fax +39 0461 604323

[info@cantinarotaliana.it](mailto:info@cantinarotaliana.it)

<https://www.cantinarotaliana.it>

## **Tagliolini al burro delle vacche rosse e culatello con Lagrein Cor.Tvta**

Ingredienti per 6 persone



**Per la pasta:** 500 g di farina 00, 40 g di curry, 6 tuorli d'uovo, 1 dl d'acqua mixata con 40 g di prezzemolo, sale

**Per il condimento:** 100 g di Culatello tagliato a julienne, 200 g di burro di vacche rosse, Parmigiano Reggiano

Preparazione

Per la pasta: impastate tutti gli ingredienti fino ad ottenere un composto omogeneo, assottigliatelo e tagliate i tagliolini.

A parte ponete al fuoco una pentola con abbondante acqua immergetevi i tagliolini e scolateli molto al dente e poneteli in una casseruola aggiungete il burro e il culatello continuando a rimestare fino a che il composto non si amalgama, aggiungete a questo punto il Parmigiano.

Disponeteli al centro del piatto con sopra un poco di culatello e servite.

| Vino | Premio | Prezzo | In cantina | Lo trovi da... | Foto |
|------|--------|--------|------------|----------------|------|
|------|--------|--------|------------|----------------|------|

|                                     |   |               |    |                                |   |
|-------------------------------------|---|---------------|----|--------------------------------|---|
| <b>Lagrein Cor.Tvta Doc 2022</b>    |  | <b>10.70€</b> | si | <a href="#">Lo trovi da...</a> |  |
| <b>Teroldego Rotaliano Doc 2023</b> |  | <b>10.30€</b> | si | <a href="#">Lo trovi da...</a> |  |