

Tagliatelle e “misultitt” con Oriolo Savignone Rosso

Tagliatelle e “misultitt” con Oriolo Savignone Rosso 2022

Ingredienti per 4 persone,

Per le tagliatelle 250 gr farina bianca, 50 gr semola di grano duro rimacinata, 3 uova

Per la salsa 50 gr missoltini puliti, 120gr cipolla bianca, 100gr patate, 30 gr olio EVO, Brodo vegetale, Timo, 20 gr pane grattugiato.

Preparazione per le tagliatelle

Impastare gli ingredienti e lasciare riposare per qualche ora. Tirare la pasta e tagliare a tagliatella.

Per la salsa

Rosolare la cipolla con l'olio, aggiungere le patate sbucciate e tagliate a cubettino. Fare rosolare il tutto.

Portare a cottura con il brodo vegetale.

Verso fine cottura, incorporare il missoltino e le erbe tritate.

Cuocere le tagliatelle in abbondante acqua salata, saltare in tegame con la salsa preparata in precedenza, impiattare e cospargere con pane grattugiato tostato.

Ricetta di Gilberto Farina www.ristorantelapiana.it





Viale Bologna, 412, 47122 Villanova FC info@poderimorini.com Tel: 392 389 9626 <http://www.poderimorini.com>

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Oriolo Savignone Rosso 2022 Romagna Centesimino Doc		10.50€	si	Lo trovi da...	