

Tagliolini al burro delle vacche rosse e culatello

Pojeri e Sandri

Via Molini, 4, 38010 Faedo TN, Italia
info@pojeresandri.it www.pojeresandri.it
+39 0461 650342
Oltre alla cantina dispongono di case
tra i vigneti della valle di Cembra.

Tagliolini al burro delle vacche rosse e culatello con Palai Muller Thurgau Dolomiti 2020 IGT



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.

Ricetta offerta da [Chef: Massimo Spigaroli](#)

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Palai Muller Thurgau Dolomiti 2020 IGT		11.90€	si	Lo trovi da...	

Chardonnay IGT 2021		11.90€	si	Lo trovi da...	
Pinot Nero Dolomiti IGT 2021		13.99€	si	Lo trovi da...	