

Tagliolini al burro delle vacche rosse e culatello

Tenuta
DECUGNANO DEI BARBI
ORVIETO - UMBRIA

Località Fossatello, 50,
05018 Orvieto TR
0763 308255
329 2003142
info@decugnano.it

<https://www.decugnanodeibarbi.com>

Mare Antico Orvieto Classico Superiore Doc 2018 **Tagliolini al burro delle vacche rosse e culatello**



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



o 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.
chef Massimo Spigaroli

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
A.D.1212 Il Rosso Igt Umbria 2017		20.50€	si	Lo trovi da...	
Mare Antico Orvieto Classico Superiore Doc 2018		15.50€	si	Lo trovi da...	
Villa Barbi Bianco 2019 Orvieto Classico Doc		15.50€	si	Lo trovi da...	