



TAGLIATELLE

fettuccine tagliatelle

In questa pagina parleremo di :

- [Le fettuccine](#)
- [Fettuccine agli asparagi](#)
- [Preparazione:taglio cipolla](#)
- [Preparazione:taglio asparagi](#)
- [Preparazione: mantecatura](#)

Ricetta italia

Viene servita come primo piatto

Ricetta per 4 persone

Costo 6 €

Tempo totale di esecuzione

00:30:00

Tempo di preparazione

00:10:00

Tempo di cottura

00:20:00

Le fettuccine

Le fettuccine sono una pasta fresca diffusa in tutta Italia, ma la patria della fettuccina è senza ombra di dubbio l'Emilia Romagna, dove la sfoglia ancora oggi viene tirata rigorosamente a mano per garantire alla pasta la giusta porosità.

Per cimentarsi nella preparazione della pasta fresca sarà necessario dotarsi dell'apposita macchinetta per tirare la sfoglia, a meno che non si decida di acquisire dimestichezza con il mattarello, ma in questo caso difficilmente i risultati saranno soddisfacenti fin da subito.

La proporzione degli ingredienti è semplice: 1 uovo intero ogni 100 grammi di farina di grano duro, con l'aggiunta di un pizzico di sale.

Che si tratti di taglierini, tagliolini, fettuccine, tagliatelle, pappardelle, l'unica cosa che cambia è la larghezza della pasta, il "taglio" per l'appunto.

Fettuccine agli asparagi

Questo sugo veloce si può realizzare con gli asparagi freschi



quando è periodo, ma anche nel caso di asparagi surgelati il risultato non vi deluderà.

Anche per quanto riguarda la pasta non avete che l'imbarazzo della scelta, potete fare la pasta fresca a mano con la nostra ricetta, oppure acquistare nei negozi dedicati la pasta fresca di produzione artigianale, o addirittura rivolgervi alla grande distribuzione dove potrete trovare sia la pasta fresca che quella essiccata, molto comoda da tenere in dispensa.

Ingredienti per 4 persone:

400 grammi di pasta fresca, fettuccine o tagliatelle

in alternativa 250 grammi di pasta essiccata

400 grammi di asparagi, freschi o surgelati

mezza cipolla bianca

mezzo bicchiere di vino bianco secco

100 grammi di mascarpone o di panna fresca

20 grammi olio extravergine d'oliva

sale

pepe (facoltativo)

Preparazione:taglio cipolla



In una padella antiaderente mettere a scaldare 20 grammi di olio extravergine d'oliva, circa 2 cucchiari. Intanto tritare finemente la cipolla tagliandola prima a fette sottili e poi con tagli trasversali. Fare appassire la cipolla nell'olio con un pizzico di sale in modo tale che non bruci.

Preparazione: taglio asparagi



Se usate gli asparagi surgelati questi sono già puliti, quindi non avrete scarto.
Tagliamo i gambi a rondelle e li aggiungiamo al soffritto di cipolla.

Dopo averle fatte rosolare per un paio di minuti sfumiamo con il vino bianco e facciamo cuocere a fuoco dolce per una decina di minuti.

Teniamo le punte da una parte fino a quando le rondelle non saranno tenere, a questo punto aggiungiamo anche le punte degli asparagi, intere o tagliate a metà per il lungo e lasciamo cuocere ancora qualche minuto.

Preparazione: mantecatura



Quando anche le punte saranno tenere il sugo è pronto. Cuociamo la pasta in abbondante acqua salata, la scoliamo e prima di saltarla in padella con gli asparagi aggiungiamo il mascarpone o la panna.
Facciamo saltare la pasta e serviamo.

tagliatelle alla bolognese

In questa pagina parleremo di :

- [Le tagliatelle alla bolognese](#)
- [Gli ingredienti](#)
- [Preparare gli ingredienti](#)
- [Il soffritto](#)
- [La cottura della carne](#)
- [La preparazione finale](#)

Ricetta italia

Viene servita come primo piatto

Ricetta per 2 persone

Costo 3 €

Tempo totale di esecuzione

00:25:00

Tempo di preparazione

00:10:00

Tempo di cottura

00:15:00

Tipo di cottura: fornello

Le tagliatelle alla bolognese

Le tagliatelle alla bolognese classiche sono un piatto tipico di Bologna e dell'Emilia in generale, che contrariamente a quanto si ritiene, sono senza salsa di pomodoro. Spesso infatti si confonde il ragù alla bolognese con la pasta alla bolognese dove il primo prevede l'impiego della salsa di pomodoro e il secondo la sola carne macinata. Il piatto risulta più fresco e leggero, comunque molto gustoso con l'impiego di un buon soffritto e di un buon vino bianco. Molto importante anche la qualità della carne chiaramente.

Gli ingredienti

Per preparare le tagliatelle alla bolognese per due persone procuratevi:

160 g di tagliatelle fresche o secche

200 g di carne di manzo macinata

1 costa di sedano



½ carota media

½ cipolla bianca media

50 g di parmigiano

20 cl di vino bianco a bassa acidità

del pepe nero

olio extravergine d'oliva

Preparare gli ingredienti



Anche in questo caso iniziamo a preparare gli ingredienti per il soffritto semplicemente tritando finemente la cipolla e la carota, e tagliando in piccoli pezzi la costa di sedano.

Il soffritto



Quindi prendete una pentola e mettete a scaldare 4 cucchiai d'olio per soffriggere quindi gli ingredienti che avete preparato, ovvero la cipolla, il sedano e la carota. Fate soffriggere a fuoco moderato finché la cipolla non diviene trasparente e quindi aggiungete la carne macinata, mescolandola bene e facendola insaporire con il soffritto.

La cottura della carne



Dopo qualche minuto di insaporimento iniziate a sfumare il vino, versandolo nella carne. Quindi salate e iniziate a mescolare bene, facendo assorbire il vino dalla carne. Continuate fino alla fine della cottura, che dovrebbe aggirarsi come tempi in circa 15 minuti massimo. Durante questa cottura grattate il parmigiano.

La preparazione finale



Nel frattempo avrete già messo a bollire l'acqua per le tagliatelle. Gettatele nell'acqua facendo coincidere i tempi di cottura con quelli della carne e una volta cotte scolatele bene e saltatele nella pentola con il condimento. Mescolate bene per far assorbire il sughetto alle tagliatelle e quindi aggiungete il parmigiano. Pepate a vostro piacimento e mescolate sempre bene prima di impiattare ancora caldo e servire in tavola.

tagliatelle funghi

In questa pagina parleremo di :

- [Le tagliatelle](#)
- [Gli ingredienti](#)
- [Preparare l'impasto](#)
- [Le tagliatelle](#)
- [Preparare il condimento](#)
- [La preparazione finale](#)

Ricetta italia

Viene servita come primo piatto

Ricetta per 4 persone

Costo 2 €

Tempo totale di esecuzione

00:45:00

Tempo di preparazione

00:20:00

Tempo di cottura

00:25:00

Tipo di cottura: fornello

Le tagliatelle

Le tagliatelle, conosciute nel Lazio anche come fettuccine, sono una pasta fresca all'uovo che la tradizione vuole originarie di Bologna, ma che comunque appartengono alla cucina delle regioni centrali della nostra penisola. Il termine tagliatelle deriva da tagliare, perché prima dei macchinari moderni oggi in uso in tutte le case, la sfoglia veniva arrotolata e poi tagliata per ottenere le sottili strisce. Secondo il mito ad inventarle sarebbe stato il cuoco di Giovanni II di Bentivoglio per il matrimonio di Lucrezia Borgia. Il cuoco era il bolognese Zefirano e l'anno il 1478, ma sembra che questo mito sia stato creato solo nel Novecento dal vignettista Augusto Majani.

Gli ingredienti

Per preparare le tagliatelle ai funghi potrete decidere se acquistare la pasta già pronta o farvela in casa. In ogni caso vi forniamo anche la ricetta per prepararvi le vostre tagliatelle, velocemente e senza perdere troppo tempo, ricordando che con pochi utensili si può velocizzare molto il tempo di preparazione. Per quattro persone avrete bisogno quindi di:



300 gr di farina tipo 0

3 uova

350 gr di funghi a vostra scelta

50 gr di pancetta

2 spicchi d'aglio

1 cipolla bianca media

50 gr di parmigiano grattugiato

50 cl di vino bianco

1 ciuffo di prezzemolo

pepe nero in grani

olio extravergine d'oliva

Preparare l'impasto



Preparare l'impasto per le tagliatelle fresche all'uovo è molto semplice, in particolare se disponete del robot, in cui inserire la farina e le tre uova. In caso contrario disponete la farina in una planetaria disponendola a forma di vulcano per inserire le uova nel cratere. Quindi date una prima amalgamata con una frusta (elettrica se l'avete) e poi stendetela su una spianatoia per lavorarla a mano per circa 15 minuti. Massaggiatela e amalgamatela bene fino ad ottenere un composto ben compatto e solido, ma ancora modellabile. Allungatelo quindi a forma di sigaro grande e procedete con il passo successivo.

Le tagliatelle



Dividete il sigaro ottenuto in tre parti con il coltello, e quindi procedete con il mattarello ad assottigliare ogni pezzo in modo da ottenere una sfoglia di circa 1 millimetro di spessore. Se disponete della classica macchina per lavorare gli impasti dovrete passarla tra i rulli prima con uno spessore di 4 e poi con uno di tre, prima di passarla sui rulli per fare le tagliatelle. Se non avete a disposizione la macchina, potrete arrotolare l'impasto e poi tagliare delle fette a circa 15 millimetri in modo da ottenere la forma delle tagliatelle. Lasciate asciugare per qualche ora.

Preparare il condimento



Per il condimento basterà procedere ad una semplice preparazione come per i funghi trifolati. Sbucciate dunque l'aglio e schiacciatelo, tritate la cipolla e ponete il tutto in una padella fonda con 4 cucchiai d'olio. Tagliate la pancetta a strisciole, lavate bene i funghi e tagliateli a fette.

Ponete a dorare l'aglio e la cipolla a fuoco medio, ponendo anche la pancetta quando l'olio sarà ben caldo. Quando gli odori iniziano a dorare iniziate a sfumare 10 cl di vino bianco e ponete quindi i funghi. Macinate sopra del pepe nero e salate. Iniziate quindi a sfumare il resto del vino, coprite bene con il coperchio e lasciate cuocere a fuoco medio per circa 20 minuti, facendo attenzione a non far asciugare il sugo di cottura. Tritate quindi il prezzemolo e mettetelo da parte.

La preparazione finale



Nel frattempo avrete messo a bollire l'acqua e dieci minuti prima della cottura dei funghi dovrete iniziare a cuocere le tagliatelle. Per uno spessore di due millimetri il tempo di cottura dovrebbe essere 10 minuti. Salate l'acqua e una volta pronte, scolate le tagliatelle e saltatele un paio di minuti nella padella con i funghi, aggiungendo il parmigiano e il prezzemolo a vostro piacimento. Impiattate ben calde e servite.

tagliatelle gamberetti

In questa pagina parleremo di :

- [Le tagliatelle](#)
- [Gli ingredienti](#)
- [La preparazione dell'impasto](#)
- [Dare forma alle tagliatelle](#)
- [Preparare il condimento](#)
- [La preparazione finale](#)

Ricetta italia

Viene servita come primo piatto

Ricetta per 4 persone

Costo 3 €

Tempo totale di esecuzione

00:45:00

Tempo di preparazione

00:25:00

Tempo di cottura

00:20:00

Tipo di cottura: fornello

Le tagliatelle

Le tagliatelle sono la pasta all'uovo più conosciuta al mondo, originarie di Bologna dove vengono condite con il classico ragù. Ma le tagliatelle si prestano, come tutta la pasta, ai condimenti più svariati, e quindi una volta fatte conoscere al resto d'Italia nei secoli scorsi, hanno subito le più svariate contaminazioni gastronomico-culturali e nel sud Italia sono state proposte con il pesce. Tra le ricette più gustose e fresche vi è quella con i gamberetti.

Gli ingredienti

Per preparare le tagliatelle ai gamberetti è fondamentale acquistare dei crostacei freschi e di buona qualità. Le tagliatelle possono essere sia acquistate che preparate fresche. In ogni caso diamo anche la ricetta per prepararle in casa nel caso voleste provare. Per 4 persone quindi procuratevi i seguenti ingredienti:



300 gr di farina tipo 0 o
320 gr. di tagliatelle secche

3 uova

600 gr. di gamberetti freschi

1 carota

1 costa di sedano

2 lime

40 gr. di radice di zenzero

4 ciuffi di prezzemolo

La preparazione dell'impasto



Nel caso abbiate deciso di preparare da voi le tagliatelle, prendete la farina e disponetela come a formare un vulcano in una planetaria. All'interno del cratere ponete le uova con tutto l'albume e iniziate quindi ad amalgamare, nel caso non aveste un'impastatrice. Lavorate bene l'impasto per una quindicina di minuti in modo da renderlo omogeneo e compatto. Su una spianatora dovreste quindi allungarlo per dargli una forma cilindrica e tagliarlo in tre pezzi.

Dare forma alle tagliatelle



Prendete ognuno dei tre pezzi e continuate ad allungarlo per ottenere dei pezzi lunghi e stretti. Con il mattarello quindi iniziate a schiacciarlo per la lunghezza e a lavorarlo per creare una sfoglia sottile di circa un millimetro. Quindi arrotolatela e tagliatela con il coltello in strisce sottili per ricavare delle tagliatelle

larghe circa 8 millimetri. Se

avete a disposizione la macchina sicuramente il compito sarà agevolato. Lasciatele poi seccare per qualche ora in una manciata di farina che le tenga ben separate.

Preparare il condimento



Sgusciate i gamberetti tagliando teste per metterle da parte con il carapace, e spremete i lime per metterli da parte. Con le teste e il carapace dovrete preparare il brodo ponendole con dell'olio in una padella ben fonda scaldando a fuoco moderato e aggiungendo una carota e una costa di sedano tritate. Una volta cotto il brodo, mettete in un'altra padella fonda o in uno wok, uno spicchio di aglio e 4 cucchiari d'olio, fate rosolare e aggiungete quindi i gamberetti.

Dopo 3 minuti aggiungete il brodo che avete preparato senza eccedere nella quantità e coprite.

Fate cuocere per dieci minuti e poi aggiungete il succo del lime e lo zenzero grattugiato lasciando evaporare per addensare la salsa.

La preparazione finale

Nel frattempo mettete a bollire l'acqua per le tagliatelle. Il tempo di cottura della pasta fresca è in questo caso di circa dieci minuti, o se avrete scelto di comprare una confezione già pronta basterà seguire le indicazioni in confezione. Quando le tagliatelle saranno cotte scolatele e saltatele in padella per cinque minuti mescolando bene a fuoco molto moderato. Quindi impiattate e servite in tavola ancora calde con il prezzemolo a decorazione.



tagliatelle limone

In questa pagina parleremo di :

- [Le tagliatelle al limone](#)
- [Gli ingredienti](#)
- [L'impasto per le tagliatelle](#)
- [Le tagliatelle](#)
- [Il condimento](#)
- [La panna](#)
- [La preparazione finale](#)

Ricetta italia

Viene servita come primo piatto

Ricetta per 4 persone

Costo 1 €

Tempo totale di esecuzione

00:15:00

Tempo di preparazione

00:05:00

Tempo di cottura

00:10:00

Tipo di cottura: fornello

Le tagliatelle al limone

Le tagliatelle al limone con panna sono un piatto abbastanza fresco, primaverile, nonostante la presenza della panna. Inoltre se decidete di comprare le tagliatelle, il piatto risulta velocissimo da preparare, tanto che dovrete per prima cosa attendere il bollore dell'acqua prima di procedere alla preparazione del condimento.

Gli ingredienti

Come sempre si può scegliere se fare le tagliatelle in casa o comprarle. La ricetta per fare le tagliatelle in casa è quella classica che forniremo di nuovo. Per fare le tagliatelle al limone per quattro persone procuratevi dunque:

300 gr di farina tipo 0

3 uova

1 limone

200 cl di panna da cucina



30 gr di burro

1 ciuffo di prezzemolo a scelta

pepe nero in grani

L'impasto per le tagliatelle



Per preparare le tagliatelle in casa senza comprarle prendete la farina e disponetela in una planetaria o direttamente nel robot se lo avete. Nella planetaria disponete la farina a forma di vulcano in modo da rompere le uova nel cratere, ponendole intere con tuorlo e albume. Ponete un pizzico di sale e iniziate ad amalgamare fino ad ottenere un composto compatto da porre su una spianatoia per essere impastato bene per circa un quarto d'ora. Quando si sarà trasformato in un impasto elastico e uniforme, dividetelo in tre per modellare a forma di sigaro.

Le tagliatelle



Adesso dovrete stendere una sfoglia sottile da ognuno dei sigari, o con la macchina a rulli o con il mattarello. Lo spessore delle tagliatelle è in genere di 0,8 millimetri. Quindi sempre con l'ausilio della macchina a rulli create le tagliatelle. Se non disponete della macchina procedete con il sistema originale classico. Arrotondate le sfoglie e poi tagliatele (da qui il nome tagliatelle) per formare dei piccoli rotoli di fettuccine da circa mezzo centimetro. Apriteli per ottenere le tagliatelle, cospargendo con un pochino di farina e lasciando asciugare alcune ore.

Il condimento



Prendete ora il burro e ponetelo a sciogliere a fuoco molto basso in una padella antiaderente. Poi prendete il limone, lavatelo bene e iniziate a grattare finemente la buccia nel burro in fusione. Grattate metà della buccia, amalgamate bene e lasciate il fuoco al minimo evitando di far friggere il burro.

La panna



Mettete quindi la panna in padella, e iniziate a grattare l'altra metà della buccia di limone nella panna. Quindi tritate finemente il prezzemolo.

La preparazione finale



Il condimento di questo piatto è molto veloce e si consiglia quindi di mettere per prima cosa l'acqua per cucinare la pasta sul fuoco prima di qualsiasi operazione. Quindi una volta a bollore ponete le tagliatelle a cuocere secondo i tempi di cottura in confezione, se le avete acquistate, o quanto basta se le avete preparate fresche. Quindi saltatele in padella, mescolatele bene alla panna e aggiungete qualche goccia di succo di limone prima di impiattare ancor calde e profumare con una manciata di prezzemolo tritato.

tagliatelle panna

In questa pagina parleremo di :

- [Tagliatelle con panna](#)
- [Gli ingredienti](#)
- [Preparare l'impasto per la pasta](#)
- [Preparare le tagliatelle](#)
- [Soffriggere la pancetta](#)
- [La panna](#)
- [La preparazione finale](#)

Ricetta italia

Viene servita come primo piatto

Ricetta per 4 persone

Costo 2 €

Tempo totale di esecuzione

00:45:00

Tempo di preparazione

00:40:00

Tempo di cottura

00:05:00

Tipo di cottura: fornello

Tagliatelle con panna

Le tagliatelle sono una pasta ormai conosciuta in tutto il mondo anche con il nome romano di fettuccine. È la pasta fresca per antonomasia, inizialmente cucinata solo con il famoso ragù di carne mentre oggi accompagna molti altri condimenti. In particolare la panna sembra spersarsi perfettamente con le fettuccine in sostituzione della passata di pomodoro per delicati piatti con funghi, salsicce, semplice pancetta o altri vegetali. È un piatto velocissimo da fare se decidete di acquistare la pasta, ma delicato e gustoso.

Gli ingredienti

Per fare delle tagliatelle con la panna fresche e fatte in casa bastano pochi ingredienti, ma se volete potrete anche comprarle già pronte e accorciare ancora di più i tempi. Comunque per 4 persone dovrete procurarvi i seguenti ingredienti:

300 gr di farina tipo 0

3 uova



80 gr di pancetta
affumicata

100 gr di parmigiano grattugiato

150 cl di panna da cucina

30 gr di burro

1 ciuffo di prezzemolo a scelta

pepe nero in grani

Preparare l'impasto per la pasta



Nel caso vorreste preparare da voi le tagliatelle fatte in casa, dovrete amalgamare l'impasto o con l'ausilio di un robot o se non disponete di questa attrezzatura manualmente. In quest'ultimo caso disponete a forma di vulcano la farina in una planetaria e rompeteci dentro le uova con un pizzico di sale quindi iniziate ad impastare fino ad ottenere una massa abbastanza omogenea da impastare meglio su una spianatoia. Dopo circa 10 minuti l'impasto dovrebbe essere abbastanza uniforme. Disponetelo quindi a forma di sigaro da tagliare in tre o più parti.

Preparare le tagliatelle



Una volta ottenuto il sigaro stendetelo bene con il mattarello fino a raggiungere uno spessore molto fine minore di un millimetro. Se avete a disposizione la macchina a rulli per fare le fettuccine basterà passare l'impasto, altrimenti arrotolate le sfoglie e poi tagliatele lungo la lunghezza per ottenere tante fettucce arrotolate. La larghezza del taglio dovrà essere a circa 8 millimetri. Cospargete di farina e fate asciugare un paio d'ore.

Soffriggere la pancetta



Tagliate quindi la pancetta in cubetti e mettete il burro a sciogliere in una padella antiaderente. Una volta sciolto ponete la pancetta e fatela rosolare a fuoco moderato.

La panna



Una volta soffritta la pancetta mettete tutta la panna e iniziate a mescolare bene al fine di ottenere una crema uniforme, scaldandola a fuoco molto basso in modo che non bolla.

La preparazione finale



Essendo i tempi di preparazione del condimento molto corti, per prima cosa avrete messo a scaldare l'acqua per la pasta, in modo da far coincidere i tempi di cottura. Potrete mettere a soffriggere la pancetta appena prima che l'acqua bolla, a seconda che abbiate scelto di fare le tagliatelle fresche o quelle acquistate secche, con tempi un pochino più lunghi nella cottura. Una volta pronta la pasta e grattato il parmigiano saltate la pasta nella padella e mescolate bene, con una spruzzata di pepe nero. Servite quindi in tavola ancora caldo, se desiderate spruzzando del prezzemolo tritato.

tagliatelle panna funghi

In questa pagina parleremo di :

- [Le tagliatelle panna e funghi](#)
- [Gli ingredienti](#)
- [Preparare gli ingredienti](#)
- [Il soffritto](#)
- [La cottura dei funghi](#)
- [La preparazione finale](#)

Ricetta italia

Viene servita come primo piatto

Ricetta per 2 persone

Costo 3 €

Tempo totale di esecuzione

00:30:00

Tempo di preparazione

00:10:00

Tempo di cottura

00:20:00

Tipo di cottura: fornello

Le tagliatelle panna e funghi

Le tagliatelle panna e funghi sono un piatto molto tipico e amato, in particolare dai giovani, che amano la cucina veloce e gustosa. Generalmente questi non preparano di certo le tagliatelle fatte in casa, preferendo comprarle già pronte e secche anziché fresche. Comunque la preparazione del piatto non cambia e si acquista in velocità. Il vantaggio infatti di questo piatto è proprio quello di poter essere preparato e mangiato in massimo mezzora. Poi i giovani sono molto ghiotti dei piatti con panna e i funghi. Le tagliatelle sono una pasta perfetta per questo condimento, e vengono amate anche dagli adulti e dai bambini. Un piatto completo e nutriente, ideale nei periodi non troppo caldi, quando la panna, ricca di grassi, può servire a combattere il freddo. Non è infatti indicato per chi segue diete o preferisce piatti leggeri.

Gli ingredienti

Per cucinare delle buone tagliatelle ai funghi per due persone dovrete procurarvi degli ingredienti spesso presenti in ogni casa. Dovrete avere quindi a disposizione le seguenti cose:



160 g di tagliatelle
fresche o secche

200 g di funghi a vostra scelta

½ cipolla bianca media

50 g di guanciale

20 cl di panna da cucina

50 g di parmigiano

olio extravergine d'oliva

Preparare gli ingredienti



Per prima cosa iniziamo a preparare gli ingredienti. Prendiamo il guanciale e tagliamolo a dadini. Quindi prendiamo la cipolla e tritiamola finemente. Infine prendiamo i funghi, laviamoli bene e spelliamoli, per poi quindi tagliarli a fette.

Il soffritto



Quindi prendete una padella ampia antiaderente e versateci cinque cucchiari di olio extravergine d'oliva da scaldare a fuoco medio. Mettete anche il guanciale e la cipolla e iniziate a soffriggere finché la cipolla non diviene trasparente.

La cottura dei funghi



Una volta che la cipolla diviene trasparente aggiungete i funghi e lasciateli andare per massimo 15 minuti. Nel frattempo potrete grattare il parmigiano.

La preparazione finale



Nel frattempo avrete già messo l'acqua per la pasta a bollire, sempre per far coincidere i tempi di cottura delle tagliatelle e del condimento. Dopo 15 minuti di cottura nei funghi aggiungete la panna e lasciatela andare a fuoco basso per qualche minuto, solo per farla scaldare senza farla bollire.

Una volta pronta la pasta scolatela e saltatela in padella. Mescolate bene e fate assorbire bene il condimento alle tagliatelle e quindi aggiungete il parmigiano. Mescolate bene e impiattate ben caldo, e se volete spruzzate il piatto con una spolverata di prezzemolo.

tagliatelle pomodoro

In questa pagina parleremo di :

- [Le tagliatelle al pomodoro](#)
- [Gli ingredienti](#)
- [Preparare l'impasto](#)
- [Le tagliatelle](#)
- [Preparare il condimento](#)
- [La preparazione finale](#)

Ricetta italia

Viene servita come primo piatto

Ricetta per 4 persone

Costo 1 €

Tempo totale di esecuzione

00:45:00

Tempo di preparazione

00:30:00

Tempo di cottura

00:15:00

Tipo di cottura: fornello

Le tagliatelle al pomodoro

Le tagliatelle nascono in Emilia, e secondo la tradizione precisamente a Bologna. La leggenda vuole che siano state create alla fine del Quattrocento per il matrimonio di una Borgia, ma questa storia si è rivelata inventata agli inizi del secolo scorso. Il nome tagliatelle deriva dal modo di ottenere questo tipo di pasta fresca all'uovo, tagliando appunto delle sfoglie in piccole fettucce. Da qui anche il nome romano fettuccine.

Gli ingredienti

Le tagliatelle al pomodoro sono estremamente facili da preparare in casa, anche se possono essere acquistate fresche in qualsiasi negozio specializzato o confezionate al supermercato. Per farle in casa comunque, la ricetta per quattro persone prevede:

300 gr di farina tipo 0

3 uova



300 gr di salsa di
pomodoro in pezzi

½ cipolla

½ carota

½ costa di sedano

50 gr di parmigiano grattugiato

olio extravergine d'oliva

Preparare l'impasto



Potete prepara l'impasto per le tagliatelle fresche all'uovo sia aiutandovi con un robot che lavorando tutto a mano. In questo ultimo caso dovrete porre la farina in una planetaria con un pizzico di sale, e disporla con un buco al centro dove inserire gli ingredienti, ovvero le tre uova comprese di albume. È molto semplice, in particolare se disponete del robot, in cui inserire la farina e le tre uova. Quindi iniziate a lavorare l'impasto, amalgamandolo e impastandolo per circa 15 minuti finché non sarà omogeneo e produrrà una massa compatta e uniforme. Una volta pronto dividetelo in quattro parti e con ognuna lavorate in modo da allungarla a forma di sigaro grande.

Le tagliatelle



Ora con il mattarello iniziate ad assottigliare ogni sigaro fino allo spessore di 1 millimetro, quindi spolveratelo bene di farina ed iniziate ad arrotolarlo. Dopo aver formato dei rotoli di sfoglia, tagliateli lungo la larghezza in piccole fette da 8 millimetri, che una volta srotolate daranno forma alle vostre tagliatelle. Lasciatele seccare per qualche ora prima di cuocerle. Naturalmente potrete utilizzare anche la classica

macchina per tagliare
direttamente la sfoglia in fettuccine.

Preparare il condimento



Il condimento da preparare sarà un semplice sugo fresco al basilico, cotto giusto un quarto d'ora per mantenerlo leggero e fresco. Preparate dunque un soffritto classico, tritando la cipolla e la carota e tagliando in piccoli pezzetti la costa di sedano. Ponetela in una padella fonda con 3 cucchiari d'olio e iniziate a dorarla a fuoco moderato. Quindi unite la salsa di pomodoro, salate e fate cuocere per 15 minuti.

La preparazione finale



Nel frattempo ponete a bollire in una pentola capiente l'acqua per la pasta che dovrete mettere a cuocere circa 10 minuti prima della fine cottura del sugo. Grattate il parmigiano e lavate qualche foglia di basilico. Controllate la cottura delle tagliatelle e una volta cotte scolatele e saltatele nella padella con il sugo, mescolate bene per un minuto a fuoco basso, quindi impiattate. Mettete un poco di parmigiano su ogni piatto e qualche foglia di basilico, quindi servite ancora calde.

tagliatelle salmone

In questa pagina parleremo di :

- [Le tagliatelle](#)
- [Gli ingredienti](#)
- [Preparare l'impasto](#)
- [Le tagliatelle](#)
- [Preparare il salmone](#)
- [Preparare il soffritto](#)
- [Friggere il salmone](#)
- [Preparare la panna](#)
- [La preparazione finale](#)

Ricetta italia

Viene servita come primo piatto

Ricetta per 4 persone

Costo 4 €

Tempo totale di esecuzione

00:20:00

Tempo di preparazione

00:05:00

Tempo di cottura

00:15:00

Tipo di cottura: fornello

Le tagliatelle

Le tagliatelle sono la classica pasta emiliana, fresca e all'uovo, che con il nome vuole indicare il modo con cui si ottengono, tagliando appunto l'impasto con il coltello. A Roma sono conosciute invece come fettuccine, e sono altrettanto famose. Uno dei modo più recenti per cucinarle sono con il salmone e la panna, in un gusto molto delicato ma al tempo stesso saporito e deciso. Molto diverse da come le concepirono i bolognesi nei secoli scorsi.

Gli ingredienti

Potrete sia preparare le tagliatelle fatte in casa che acquistarle direttamente. Comunque vi daremo la ricetta completa lasciando a voi la scelta. Per delle tagliatelle al salmone per quattro persone procuratevi:

300 gr di farina tipo 0

3 uova



200 gr di salmone

½ cipolla

200 ml di panna da cucina

pepe nero in grani

olio extravergine d'oliva

Preparare l'impasto



Per fare le tagliatelle in casa basta preparare un impasto molto semplice, e disponendo del robot non dovrete affatto faticare, altrimenti prendete una planetaria e disponete al suo interno la farina a forma di vulcano. Metteteci dentro le uova e iniziate a mescolare bene con una frusta per poi passare l'impasto su una spianatoia per essere lavorato meglio per circa un quarto d'ora. Quindi modellatelo a forma di sigaro e dividetelo in più parti.

Le tagliatelle



Prendete ognuna delle parti e stendetela con il mattarello formando una sfoglia sottile circa 1 millimetro massimo. Quindi se disponete della macchina passatelo fra i rulli, altrimenti arrotolate la sfoglia e poi tagliate con un coltello a strisce di circa mezzo centimetro. Quindi fate asciugare per qualche ora.

Preparare il salmone



Prendete il trancio di salmone e toglietegli la pelle. Quindi iniziate a tagliare il salmone in pezzi molto piccoli.

Preparare il soffritto



Per preparare il soffritto procedete nel classico modo, tritando la cipolla e ponendola a dorare in una padella antiaderente con qualche cucchiaino d'olio. Lasciate andare a fuoco leggero fino a rendere trasparente la cipolla.

Friggere il salmone



Una volta dorata la cipolla mettete metà del salmone in padella, e fatelo friggere a fuoco moderato girandolo bene per scottarlo in tutte le parti.

Preparare la panna



Mentre la metà del salmone viene cotta in padella, prendete l'altra metà e ponetela nella panna. Passate tutto al frullatore o al mixer e quindi mettetela in padella con il resto del salmone, girando bene e lasciando andare a fuoco basso per cinque minuti, senza far bollire.

La preparazione finale



Nel frattempo avrete messo a bollire l'acqua. Quindi mettete a cuocere le tagliatelle calcolando bene i tempi di cottura, diversi a seconda che le tagliatelle siano fresche o secche. Fate coincidere i tempi di cottura con quelle del salmone, quindi scolate la pasta e saltatela in padella. Mescolate bene e impiattate ancora calde, se desiderate con una spruzzata di prezzemolo.

tagliatelle salsiccia

In questa pagina parleremo di :

- [Le tagliatelle con salsiccia](#)
- [Gli ingredienti](#)
- [La preparazione delle salsicce](#)
- [Preparare il soffritto](#)
- [Le salsicce](#)
- [La cottura del condimento](#)
- [La preparazione finale](#)

Ricetta italia

Viene servita come primo piatto

Ricetta per 2 persone

Costo 3 €

Tempo totale di esecuzione

00:25:00

Tempo di preparazione

00:10:00

Tempo di cottura

00:15:00

Tipo di cottura: fornello

Le tagliatelle con salsiccia

Le tagliatelle con la salsiccia sono un piatto veloce e molto amato dai giovani, a meno che non decidiate di preparare voi stessi le tagliatelle, allungando così i tempi. Per creare un piatto fresco e nutriente, senza però precluderlo a chi fa attenzione alla linea, abbiamo scelto una ricetta molto semplice e leggera, in cui vi sono pochissimi grassi e molti carboidrati e proteine. La ricetta nonostante la sua semplicità offre invece un gusto spiccato e marcato, grazie alla fusione tra la salsiccia e il vino bianco.

Gli ingredienti

Per cucinare le tagliatelle alla salsiccia servono pochi ingredienti ma buoni, a partire proprio dalla salsiccia di maiale, presa fresca dal vostro macellaio di fiducia. Poi c'è la scelta da fare sulle tagliatelle, che potreste fare in casa oppure comprare fresche in qualche rivenditore, se non prese secche al supermercato.

Per due persone procuratevi quindi:

160 gr di tagliatelle fresche



150 gr di salsicce di
maiale ovvero due salsicce

20 cl di vino bianco a bassa acidità

1 porro

pepe nero

olio extravergine d'oliva

La preparazione delle salsicce



Cominciamo a preparare le salsicce per il soffritto. Come al solito incidiamo la salsiccia in senso longitudinale per togliere la carne dal budello. Quindi con un coltello a lama liscia da carne ben affilato iniziamo a tagliarle grossolanamente in piccoli pezzi.

Preparare il soffritto



Ora prendiamo il porro, e tagliamolo a fettine per circa la metà. Per comodità privatelo anche della maggior parte della parte verde tagliando le foglie con il coltello. Prendete quindi una padella ampia e antiaderente e metteteci 5 cucchiaini d'olio a scaldare e quindi il porro per iniziarlo a soffriggere e dorare a fuoco medio.

Le salsicce



Una volta che il porro inizia ad essere trasparente aggiungete i pezzi di salsiccia e fateli scottare bene in tutte le parti finché non prendono bene colore ovunque.

La cottura del condimento



Quando la salsiccia ha preso colore iniziate a versare il vino per farlo sfumare. Mantenete il gas a fuoco medio in modo che il vino si consumi lentamente formando una sorta di cremina. Quindi spolverate con del pepe in quantità a vostro piacere.

La preparazione finale



Nel frattempo avrete messo a bollire l'acqua per la pasta e quindi a cuocere le tagliatelle per far coincidere i due tempi di cottura. Per il condimento questo sarà di circa un quarto d'ora. Se il sughetto si asciuga troppo potrete aggiungere un piccolo mestolo di acqua di cottura. Una volta pronte le tagliatelle scolatele e saltatele nella padella. Alzate leggermente la fiamma e fate amalgamare bene girando spesso per circa uno o due minuti. Quindi servite ben caldo senza aggiungere altri ingredienti.