



Tagliatelle verdi (Emilia Romagna) - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

primi piatti - prosciutto crudo - Emilia Romagna

(TAIADÈLL AL PARSÒTT A LA BULGNÀ ISA)

Ingredienti:

600 g di farina
6 uova
200 g prosciutto crudo
burro

Fate la sfoglia con le uova e la farina, tirarla sottile e lasciatela asciugare. Quindi arrotolatela su se stessa e tagliatela in strisce larghe circa mezzo cm.

Fate fondere intanto il burro e aggiungetevi il prosciutto tagliato a dadini. E' importante che il burro non frigga ma si sciolga soltanto.

Lessate nel frattempo le tagliatelle in acqua salata e conditele con questa semplice salsa. Servite con abbondante parmigiano.

Una variante è tritare il prosciutto, farlo soffriggere un attimo in una padella in cui è stata rosolata un poco di cipolla scalogno e unire del pomodoro passato. Lasciare asciugare un poco il condimento e procedere come nell'altra ricetta.

Volendo si possono aggiungere anche dei piselli finissimi.