



Pasta fresca - Tagliatelle al cioccolato - [Visualizza sul sito](#)
di cockerina

Primi piatti - pasta fresca

ingredienti per 4 persone:

200 gr di semola

70 gr di farina 00

2 uova intere

1 pizzico di sale

2 cucchiaini di cacao amaro

acqua tiepida per impastare

mescolare bene la semola con la farina, aggiungere il sale e il cacao, formare la fontana e rompervi dentro le uova.

impastare bene e se l'impasto fosse troppo duro aggiungere poco per volta un pò di acqua tiepida.

con la macchina per la pasta tirare una sfoglia diverse volte. l'ultima volta regolare lo spessore più sottile.

con l'accessorio per le tagliatelle tagliare quindi le sfoglie e lasciarle asciugare su un canovaccio leggermente infarinato.



mia madre le cuoce al dente e, scolate per benino, le condisce col ragù di carne, ma vanno bene anche con il classico sugo alla bolognese...

l'effetto in tavola è assicurato, le tagliatelle marroni contrasteranno in modo spettacolare con il sugo rosso!!!