



Miscela Oro Pasta
Fresca



Ori di Sicilia
GLUTEN FREE Preparazioni

Tagliatelle rosa



4 persone



circa 60 min.

INGREDIENTI

220 g Miscela Oro Pasta Fresca

150 g uova (3 uova medie)

50 g barbabietola cotta

20 g succo di barbabietola cotta

per il pesto di limoni:

scorza di un limone

succo di ½ limone

50 g anacardi

50 g formaggio grattugiato

pepe

sale

qualche foglia di basilico

olio d'oliva q.b.

Buon Appetito!

PROCEDIMENTO

Frulla la barbabietola cotta e il succo con un uovo preso dal totale. Ottenuta una crema liscia, versala in una ciotola e unisci la Miscela Oro Pasta Fresca e il resto delle uova.

Impasta per bene finché non ottieni una pasta liscia e setosa, coprila e lascia riposare per un minimo di 30 minuti.

Prelevando poche porzioni pasta, stendila con il mattarello.

Ripiegala più volte su se stessa finché non ottieni una sfoglia regolare e liscia.

Stendila in un lungo rettangolo di circa 1 mm di spessore e lungo circa 30 cm.

Spolvera la superficie con la miscela, arrotola un'estremità corta del rettangolo, arrivando fino al centro.

Ripeti la stessa cosa con l'altra estremità, facendo combaciare i due rotolini che hai ottenuto e ritaglia delle sezioni di circa 1 cm di larghezza.

Solleva i rotolini ritagliati dal centro e forma un nido di pasta.

Ripeti la stessa operazione con il resto della pasta.

Prepara il pesto di limoni, versando in un tritatutto la scorza di un limone non trattato, il succo di mezzo limone, il formaggio grattugiato, gli anacardi, qualche foglia di basilico, del sale, del pepe e olio quanto basta.

Frulla finché non ottieni una crema.

Cuoci le tagliatelle per circa 3 o 4 minuti (dipende a che spessore hai steso la pasta), scola la pasta e servila con il pesto di limoni.

Puoi conservare la pasta in frigo fino a 3 giorni.