

TAGLIATELLE AL CAFFÈ, FONDUTA AL PARMIGIANO E TUORLO D'UOVO MARINATO GRATTUGIATO

INGREDIENTI (per 4 persone)

(per la pasta)

3 uova

150 gr di farina bianca 00

150 gr di semola rimacinata

2 tazzine di caffè ristretto (equivalenti a circa 10 cucchiari)

(per la fonduta)

100 g di parmigiano reggiano

150 ml di panna liquida fresca

sale/pepe q.b.

noce moscata

(per il tuorlo d'uovo marinato)

2 tuorli d'uovo

150 g di sale fino

150 g di zucchero bianco

(per la finitura)

granella di nocciola



PREPARAZIONE

Per prima cosa, dedicatevi ai tuorli marinati: preparate una miscela di sale bilanciato, mescolando sale e zucchero.

Prendete dei pirottini e cospargeteli sul fondo di sale bilanciato. In ciascuno di essi, fate una leggera pressione con il dito al centro, in modo che quando appoggerete il tuorlo, rimarrà facilmente al centro. In una bacinella, rompete singolarmente le uova.

Separate i tuorli dall'albume e riponete i tuorli nei pirottini. Ricopriteli con abbondante sale bilanciato e lasciate riposare in frigo per almeno 24 ore.

Preparate il caffè espresso.

Preparate la pasta, con la planetaria o a mano, unendo tutti gli ingredienti sino a ottenere una palla liscia e omogenea: per assicurarvi un risultato perfetto, basterà aggiungere il caffè in maniera graduale, in modo da valutare la corretta colorazione e consistenza dell'impasto.

Lasciarla riposare per almeno mezz'ora in un foglio di pellicola in frigo.

Tritate le nocciole a punta di coltello.

Grattugiate il parmigiano reggiano.

Amalgamatelo con la panna, aggiungete una grattugiata di noce moscata e regolate di sale e pepe.

Lasciateli riposare almeno 15 minuti e poi cuocete a fuoco dolce, rimestando con una frusta e lasciando addensare leggermente.

Tirate fuori dal frigo i tuorli d'uovo marinati, sciacquateli delicatamente sotto l'acqua fredda e tamponateli per asciugarli.

Tirate la pasta sottilissima con la macchinetta e realizzate le vostre tagliatelle. Cuocetele in abbondante acqua bollente salata per un minuto.

In una padella, scaldate un filo d'olio e saltateci le tagliatelle prima di servirle.

Impiattate come da immagine, condendo le tagliatelle con la fonduta di parmigiano, spolverando con la granella di nocciola e rifinite il piatto con una bella grattugiata di tuorlo d'uovo marinato.