

## TAGLIATELLE AL CIOCCOLATO, GORGONZOLA, ZAFFERANO, PISTACCHI E PEPERONCINO

### INGREDIENTI (per 4 persone)

*(per la pasta all'uovo)*

3 uova

150 gr di farina bianca 00

150 gr di semola rimacinata

2 cucchiaini di cacao amaro in polvere

*(per la fonduta)*

200 g di gorgonzola dolce

100 ml di panna liquida fresca

1 g di stimmi di zafferano

2 cucchiaini di maizena

*(per il condimento)*

olio EVO q.b.

1 peperoncino rosso fresco

aglio

4 foglioline di salvia

*(per la finitura)*

60 g di pistacchi non salati sgucciati



### PREPARAZIONE

Sciogliete gli stimmi di zafferano in mezza tazza di latte caldo per almeno un'ora.

Preparate la pasta, con la planetaria o a mano, unendo tutti gli ingredienti sino a ottenere una palla liscia e omogenea: per assicurarsi un risultato perfetto, basterà aggiungere la polvere di cacao amaro in maniera graduale, in modo da valutare la corretta colorazione e consistenza dell'impasto delle vostre tagliatelle al cioccolato.

Lasciate riposare per almeno mezz'ora sottovuoto o in un foglio di pellicola in frigo.

Sbucciate i pistacchi e tritateli in maniera grossolana a punta di coltello.

Tagliate il peperoncino a rondelle.

Nel frattempo, riponete in un polsonetto o in una bastardella il gorgonzola e la panna, e lasciate scaldare a bagnomaria. Ricordate che affinché l'operazione avvenga in maniera delicata e senza sorprese, dovrete tenere la fiamma bassa e l'acqua nel tegame non dovrà né toccare il polsonetto, né bollire in maniera violenta.

Togliete dal fuoco, filtrate la fonduta, in modo da eliminare le muffe e ottenere un composto più blando e gradevole alla vista, aggiungete lo zafferano sciolto e travasate in un tegame.

Fate stringere e aggiungete la maizena.

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

In una padella, scaldate un filo d'olio, aggiungete il peperoncino, la salvia e l'aglio in camicia e saltateci le tagliatelle prima di servirle.

Impiattate, come da immagine.