

PASTA FRESCA AL BASILICO CON PASSATA DI POMODORO E FONDUTA DI PARMIGIANO

INGREDIENTI (per 4 persone)

500 g di passata di pomodoro

(per la pasta)

3 uova

150 gr di farina bianca 00

150 gr di semola rimacinata

45 g di foglie di basilico

(per la fonduta)

100 g di parmigiano reggiano

150 ml di panna liquida fresca

sale/pepe q.b.

noce moscata



PREPARAZIONE

Per prima cosa, preparate la pasta: in un cutter da cucina, tritate il basilico, lavorandolo con le farine.

Frullate, sino a quando il basilico non sarà triturato perfettamente.

Impastate poi tutti gli ingredienti sino a ottenere una palla liscia e omogenea. Potrete effettuare questa operazione sia mano che con la planetaria.

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

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.

Scaldare la vostra passata di pomodoro: io la preparo soffriggendo cipolla rossa di Tropea in un filo d'olio e bagnando poi con vino bianco. Se la vostra passata è in purezza, non dimenticate di cuocerla in un soffritto e poi darle la giusta acidità.

Tirate la pasta sottilissima con la macchinetta e realizzate i vostri tagliolini. Cuoceteli in abbondante acqua bollente salata per 30 secondi.

In una padella, scaldare un filo d'olio e saltateci i tagliolini con uno spicchio d'aglio.

Serviteli, riponendo alla base la fonduta di parmigiano e ricoprendo con abbondante passata di pomodoro.