

PASSATELLI ASCIUTTI CON TARTUFO E RUCOLA

Oggi voglio proporvi un classico della cucina romagnola che ho rivisitato, I PASSATELLI, la ricetta classica infatti prevede che siano serviti in brodo, anche se adesso se ne trovano tante varianti asciutti, e a me personalmente piacciono molto!!

PASSATELLI TARTUFATI ALLE MANDORLE CON POMODORINI E RUCOLA

(ingredienti per 4 persone)

Per i passatelli

4 uova

200 gr di parmigiano grattugiato

160 gr di pangrattato

40 gr di farina

noce moscata

Per il condimento

1 spicchio d'aglio

60 gr di mandorle

2 cucchiaini di salsa tartufata

12 pomodorini

un mazzetto di rucola

olio extravergine d'oliv, pepe

Formate un'impasto con le uova il parmigiano, il pangrattato e la farina, volendo si può fare tutto nel mixer, mettete nell'apposito attrezzo per i passatelli e cuocere pochi minuti in acqua bollente salata.

In una padella mettete un filo d'olio extravergine d'oliva e far soffriggere uno spicchio d'aglio intero, tritare le mandorle e rosolarle in padella facendo attenzione perchè coloriscono subito, togliere l'aglio e aggiungere la salsa tartufata e i pomodorini tagliati a spicchi, allungare la salsa con qualche cucchiaino di acqua di cottura dei passatelli e proseguire la cottura per 5 minuti.

Versate i passatelli in padella unite la rucola spezzettata un filo d'olio extravergine d'oliva e pepe bianco a piacere, saltate il tutto e servite.

Io non salo il sugo innanzi tutto perchè allungo la salsa con l'acqua di cottura che è salata poi perchè i passatelli sono già molto saporiti.

