



INFORMAZIONI SUL PRODOTTO

PAPPARDELLE

Tempo di cottura: 3 minuti
da che l'acqua riprende il bollore.
Resa dopo la cottura: 55%
Porzioni per cartone (1,5 kg): 15

TAGLIATELLE

Tempo di cottura: 2-3 minuti da che
l'acqua riprende il bollore.
Resa dopo la cottura: 60%
Porzioni per cartone (1,5 kg): 15

SUGGERIMENTI E CONSIGLI

Le Pappardelle e le Tagliatelle richiedono un'attenzione particolare durante la cottura. Nel primo minuto non bisogna mai mescolare per evitarne la rottura. Si abbinano a qualsiasi tipo di condimento.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE



Pappardelle e Tagliatelle

TAGLIATELLE *in* SALSA DI BAROLO *e* SCAGLIE DI CIOCCOLATO EXTRAFONDATE

400 g (16 nidi) di Tagliatelle
1 l di latte
1 bottiglia da 375 ml di Barolo
1 dl di fondo bruno di vitello
100 g di cioccolato extrafondente a scaglie
foglioline di menta, sale

Ass. Cuochi di Torino

Mettete il Barolo in una casseruola con il bordo alto, accendete il fuoco e, non appena il vino bolle, aumentate la fiamma. Fate evaporare l'alcol e riducete di 1/3 il liquido. Aggiungete poi il fondo bruno e cuocete per 5 minuti.

Cuocete le Tagliatelle con 1 l di latte e 3 l di acqua bollente salata, colatele non completamente e mettetele in padella con la salsa al vino. Amalgamatele bene e disponetele nel piatto, cospargendole con le scaglie di cioccolato extrafondente. Servite subito con una guarnizione di foglioline di menta.

Per la cottura della pasta utilizzare 1 l di acqua ogni 100 g di prodotto