

TAGLIATELLE DELLA TRADIZIONE DI PORTO RECANATI

Cuoco Autore: Fabio Cipriani – Ascoli Piceno

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

PER LA PASTA:

Farina "0" g. 400;

Uova intere n. 4;

Olio extravergine di oliva.

PER IL CONDIMENTO:

Pesci "scarpetta" puliti n. 4;

Codine di rospo spellate n. 4;

Fettine di palombo n. 4;

Razza fresca g. 100;

Mazzancolle sgusciate n. 4;

Bicchiere di vino Verdicchio n. 1;

Cipolla tritata g. 50;

Olio evo g. 50;

Pistilli di Zafferano.

PROCEDIMENTO

PER LA PASTA: Impastare gli ingredienti e rendere l'impasto elastico con la macchina Imperia&Monferrina, lavorare con i rulli e tagliare la sfoglia con il penultimo rullo per le tagliatelle. **PER IL CONDIMENTO:** Mettere in una padella olio, cipolla tritata e cuocere fino a che la cipolla non è imbiondita; aggiungere il pesce "scarpetta", la razza, il palombo e le codine di rospo e far cuocere un minuto; sfumare con il Verdicchio e una presa di sale, aggiungere le mazzancolle e lo zafferano. Dopo due minuti cuocere le tagliatelle e, a metà cottura, scolare tenendole umide.

FINITURA E PRESENTAZIONE

Saltare in padella e, a cottura ultimata, impiattare decorando con pistilli di zafferano.

MACCHINA MODELLO PNUOVA

La macchina ha la possibilità di impastare e sfogliare contemporaneamente. E' dotata di vasca impastatrice avente una capacità di circa 4 kg di impasto e cilindro sfogliatrice per produrre sfoglia finissima con larghezza di mm 170. PRODUZIONE ORARIA DI SFOGLIA: kg 20. MOTORE: 380V III 50Hz. Su richiesta, anche con voltaggio monofase.

