

Tagliolini alla Monferrina

Ingredienti per 4 persone

500 g di tagliolini freschi all'uovo

1 mazzo (ca. 700 g) di asparagi verdi pulire e tagliare le punte lunghe circa 5 cm. Tagliare il resto dei gambi a pezzetti di 1 cm. Sbollentare il tutto per 2 minuti in acqua salata bollente, scolare (tenendo da parte un po' d'acqua di cottura) e passare brevemente sotto l'acqua fredda.

100 g di pancetta tagliare a listarelle sottili e rosolare con

1 spicchio d'aglio tritato e

1 noce di burro in padella, poi unire gli asparagi e un po' della loro acqua di cottura. Stufare brevemente: devono restare un po' croccanti. Mettere da parte.

3 tuorli freschi sbattere e mescolare con

100 g di panna e

5 cucchiaini di parmigiano grattugiato. Regolare di
sale e condire generosamente con
pepe.

Cuocere la pasta al dente, tenendo da parte un po' d'acqua di cottura prima di scolarla. Riscaldare il composto di asparagi e pancetta. Rimettere la pasta scolata nella pentola e mescolarla velocemente con un generoso filo d'olio d'oliva. Incorporare poi il composto di uova, mescolando energicamente e in fretta: deve scaldarsi insieme alla pasta, ma le uova non devono rapprendersi. Unire metà degli asparagi e, al momento di servire, distribuire sopra l'altra metà. Se il condimento sembra asciutto, aggiungere ancora un filo d'olio e un po' d'acqua di cottura.

Naturalmente, la ricetta originale di Claudia Verro, di Neive, prevede tagliolini all'uovo fatti in casa: lei usa 30 tuorli per un chilo di farina! Voi potete tranquillamente seguire la vostra ricetta di pasta fresca oppure comprare dei tagliolini freschi. E se avete fretta, va benissimo anche un pacco di linguine.

IL CONSIGLIO DI VERONICA

Per una presentazione più curata, tenete separate le punte dai pezzetti di gambo e alla fine mettete sulla pasta solo le punte.

