

TAGLIATELLE DI GRANO DURO DEL RISTORANTE CASCATA

con salsa al prosciutto crudo, mela e mascarpone, formaggio di malga e croccante di Schüttelbrot (pan di segale)

25 Min
Preparazione

30 Min
Cottura

Ingredienti

Per 4 persone

Pasta
350 g di semola di grano duro
140 ml di acqua tiepida
1 c di sale
1 c di olio di oliva

Salsa
100 g di prosciutto crudo
1 mela grande
250 g di mascarpone
Formaggio di malga saporito

Preparazione

Amalgamare la farina, l'acqua, il sale e l'olio d'oliva a mano o con l'impastatrice fino ad ottenere un impasto compatto. Far riposare al fresco per 1 ora. Stendere la pasta in modo sottile e ricavare delle tagliatelle larghe ca. 1 cm.

Tagliare il prosciutto e la mela a striscioline (julienne) e dorare in una padella con un po' di burro. Bagnare con il Calvados, aggiungere il mascarpone, condire con sale e pepe e lasciare sobbollire dolcemente.
Nel frattempo cuocere le tagliatelle al dente in acqua salata e scolare. Grattugiare grossolanamente il formaggio di malga. Caramellare lo zucchero a velo in padella, aggiungere lo Schüttelbrot tritato e far saltare brevemente.
Aggiungere la pasta alla salsa e amalgamare bene.

Disporre nei piatti e cospargere di formaggio di malga.
Servire con il croccante di pane e prezzemolo fresco.

Burro per abbrustolire
Zucchero a velo q.b.
4 cl di Calvados (acquavite di sidro di mele)
2 C di Schüttelbrot tritato
Sale, pepe, prezzemolo

Una ricetta di: Erna Fischer, ristorante Wasserfall Parcines