Tagliatelle con radicchio, rucola e caprino

Esecuzione: Facile

Preparazione: 35

Cottura: 15

Dosi per 4 persone

Metti la farina a fontana, unisci le uova al centro e i tuorli con un pizzico di sale; impasta fino ad ottenere un impasto liscio, lascia riposare nella pellicola. Nel frattempo lava e taglia a julienne le verdure, trita la cipolla e falla stufare in una casseruola con l'olio.

Unisci poi le verdure rosolandole e sfuma con 1 mestolino d'acqua. Sala e pepa, stempera a fuoco spento il caprino e profuma con la noce moscata grattugiata. Tira ora la pasta sottile e ritaglia le tagliatelle; falle bollire in acqua salata, scolale al dente in padella con la salsa mantecandole. Spolvera con il parmigiano e servile calde.

Ingredienti per 4 persone

- **Per la pasta:**
- 300 g di farina "00"
- 2 uova
- 2 tuorli

- sale
- **Per il condimento:**
- 1 cespo di radicchio trevigiano
- 1 mazzetto di rucola
- 150 g di caprino dolce
- 2 cucchiai di olio EV
- 1/2 cipolla bionda
- 1 cucchiaio di parmigiano
- noce moscata
- sale e pepe