

Tagliatelle di segale con patate e pancetta



Esecuzione: Media

Preparazione: 30

Cottura: 20

Dosi per 4 persone

Su una spianatoia disponi a fontana le due farine setacciate; sguscia la centro le uova, aggiungi l'uovo e un pizzico di sale e lavora fino ad ottenere una pasta liscia, avvolgila nella pellicola e lasciala riposare per 30. Stendi la pasta in sfoglie sottili, infarinale bene e arrotolale, quindi tagliane delle strisce alte 1 cm. Sbuccia le patate, tagliale a dadini e mettile da parte; fai soffriggere la cipolla affettata in una padella con il burro e la pancetta.

Cuoci le patate in acqua bollente per 5, aggiungi le tagliatelle, scolale al dente, mettile nella padella con il soffritto, unisci i dadini di fontana, salta velocemente, pepa e servi.

Ingredienti per 4 persone

- 100 g di farina di segale

- 320 g di farina bianca
- 4 uova
- 1 cucchiaio di olio EV
- 2 patate
- 1 cipolla
- 20 g di burro
- 100 g di fontina a dadini
- 120 g di pancetta a dadini
- sale e pepe