

TAGLIATELLE GRANO SARACENO E FARRO CON RADICCHIO ROSSO

Queste tagliatelle sono in pratica dei pizzoccheri, il sapore è quello, col grano saraceno predominante. Per condirli ho pensato di richiamare la classica ricetta dei pizzoccheri, cioè ho usato il burro (ma chiarificato), la salvia, alla fine ci ho messo anche il parmigiano. Insomma non è una cosa né vegana né macrobiotica ma un po' autunnale. Comunque molto più leggera dei classici pizzoccheri.

Il burro ovviamente l'ho chiarificato io e per chi se lo fosse perso si fa così: <http://www.stelladisale.it/2009/02/ghee/> si prendono due panetti di burro (già che si fa se ne fa parecchio che tanto dura tantissimo, mesi, un anno, probabilmente anche di più), si mettono in una teglia da forno e si lascia in forno a 150 gradi per 1 ora e mezza, poi si filtra (va eliminata la crosticina marroncina che si forma e i residui bianchi che si formano, deve essere limpido). Si mette in un barattolo di vetro e si tiene anche fuori dal frigo senza problemi per mesi e mesi, raffreddando indurisce.

Tagliatelle:

150 gr farina di farro bio
150 gr farina di grano saraceno bio
2 uova
2 cucchiaini di olio e.v.o.
un pizzico di sale

Ho impastato e tenuto da parte per un'oretta (in un sacchettino da freezer a temperatura ambiente).

Ci vogliono pochi minuti.

Poi ho steso con la macchina e tagliato delle normali tagliatelle piuttosto spesse, con queste dosi ne vengono 4/5 porzioni abbondanti.

Ci vogliono 10 minuti non di più.

Le faccio sempre almeno il giorno prima e le metto subito in freezer su un piatto da pizza coperto con carta forno. Poi quando servono si buttano direttamente nell'acqua di cottura della pasta, ovviamente salata.

Sugo di radicchio:

Ho sciolto del burro chiarificato in padella con della salvia tritata e uno spicchio d'aglio vestito, ho aggiunto una macinata di pepe, il radicchio rosso (era quello lungo) tagliato a striscioline, lasciato appassire, aggiunto un mestolo di acqua di cottura della pasta e cotto per una decina di minuti (fin quando la costa bianca non è cotta, croccante ma cotta).

Quando le tagliatelle sono cotte al dente si aggiungono in padella col parmigiano grattugiato ed è tutto.

