

Tagliatelle di rapa rossa

La rapa rossa, o barbabietola, non mi piace tantissimo, con quel retrogusto di terra, e allora ho fatto tagliatelle, e anche tagliolini. Il colore è bellissimo e il sapore si sente appena.

1 rapa rossa piccola
2 uova
una presa di sale
farina 00 quanto basta

Ho sbattuto le uova intere col sale con una forchetta, ho aggiunto la rapa cotta al vapore e frullata e poi tanta farina quanto basta per ottenere la giusta consistenza non appiccicosa.

Ho messo in un sacchettino di plastica e lasciato riposare un'oretta. Poi ho steso e tagliato con la macchina, abbastanza spesse mi piacciono di più. Ne sono venute per 6/7 persone. Messe subito in freezer.

Condimento: mentre cuoceva la pasta (1 minuto dalla ripresa del bollore non di più) ho sciolto del taleggio a dadini in una padella larga in poco latte, ho spento, ho aggiunto le tagliatelle, una spolverata abbondante di parmigiano, mescolato bene, e portato in tavola in padella, come sempre.

