



Tagliatelle autunnali con olio di oliva profumato alle erbe



Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di farina bianca
- 75 g di farina di castagne
- 2 uova grandi
- 2 rametti di rosmarino fresco
- 12 foglie di salvia fresca
- 2 spicchi di aglio
- 12 noci del Bleggio
- 60 g di formaggio Vezzena stagionato
- olio extra vergine di oliva del Garda
- sale

Preparazione

Con le due farine, le uova, un pizzico di sale e poca acqua formare l'impasto lavorandolo a lungo fino a ottenere una pasta dal colore uniforme e mediamente morbida, coprirla e lasciarla riposare almeno 1 ora. Sfogliare il rosmarino e lavarlo insieme alle foglie di salvia asciugando bene le due erbe aromatiche, sbucciare l'aglio e tritarlo finemente insieme a rosmarino e salvia, mettere il trito in un pentolino insieme a 5 cucchiaini di olio di oliva, scaldare il battuto per 15 minuti circa a bagnomaria in modo che le erbe rilascino gli aromi senza alterare troppo la composizione dell'olio. Sgusciare le noci, tostarle leggermente in un pentolino dal fondo spesso per 4-5 minuti mescolandole di frequente per non rischiare di bruciarle, intiepidirle, strofinarle tra le mani per eliminare la pellicina che si stacca naturalmente e tritarle, grattugiare non finemente il formaggio Vezzena e portare a ebollizione abbondante acqua. Stendere la pasta a 2 mm circa di spessore e ricavare delle tagliatelle leggermente più larghe del normale, lessarle per 3-4 minuti nell'acqua bollente salata, scolarle, condirle con l'olio alle erbe e reidratarle con un poco della loro acqua di cottura, adagiarle nei piatti, cospargere la superficie con le noci tostate e il formaggio servendo subito.