

Tagliatelle con cacao e marsala



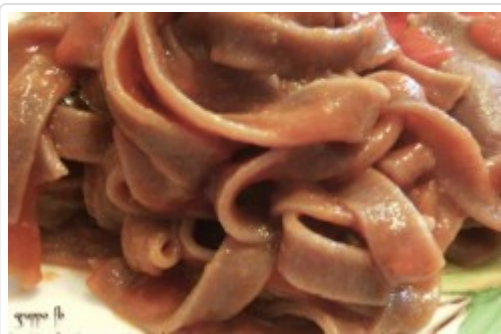
Tagliatelle con cacao e marsala

Ecco una ricetta preparata con i ricicli.

Ricetta registrata su www.mysocialrecipe.com

Tagliatelle con cacao e marsala

Ricetta di [Melania Magurno](#)



Ingredienti per 4 persone

- Per le tagliatelle:
- 300 g farina (150 semola e 150 farina 0)
- 1 cucchiaio colmo di cacao
- 1 uovo
- 30 ml di marsala secco
- 30 g di provola silana tritata molto fine
- un pizzico di sale
- Per il sugo:
- Passato di pomodoro fresco
- Olio EVO qb
- sale

Preparazione

Versate la farina sul tavolo da lavoro a fontana, rompete l'uovo e mettetelo nel centro della farina insieme agli altri ingredienti e lavorate molto bene l'impasto. Se serve aggiungete della farina finché l'impasto si presenti liscio e omogeneo.

Ne ricaverete un panetto che andrete a stendere con il mattarello o la macchina per pasta. Ricavatene delle tagliatelle e cuocetele in abbondante acqua bollente salata, conditele con un sugo di pomodori freschi, molto semplice, con la sola aggiunta di un filo d'olio e sale per esaltare il sapore.