LA CANZONE CUCINATA · TRACCIA 5

dalla canzone «L'odore dell'amore» di Andrea Marzi



Tagliatella verde all'ortica con burro di Vacca Rossa e tartufo bianco pregiato

La ricetta di **Alessio Battaglioli** (chef), Osteria di Medicina, Medicina (BO).

INGREDIENTI

- farina
- ortiche
- uova
- sale
- tartufo bianco
- burro di vacca rossa

PREPARAZIONE

1. Per questa ricetta serviranno solo pochi ingredienti ma tutti di enorme qualità.
2. Iniziate dalla sfoglia: in una fontana di farina mettete le uova e le ortiche (fredde e precedentemente sbollentate e tagliate, quasi pestate), aggiungete del sale.
3. Non rimane altro che impastare con forza e passione per il tempo che serve a far diventare omogeneo l'impasto, poi fate riposare qualche minuto.
4. Infarinate il tagliere e impastate nuovamente con energia per formare una palla liscia che lascerete riposare ancora, avvolta da un canovaccio, per circa 30 minuti.
5. È giunta l'ora del mattarello, che renderà la sfoglia stesa e sottile al punto giusto.
6. Con un coltello tracciate quindi tante strisce, tutte delle stesse dimensioni. Prendete le tagliatelle ottenute e adagiatele a nido sul tagliere.
7. Pulite con un pennellino appena inumidito il tartufo bianco e avvolgetelo in un canovaccio per proteggere il suo profumo.
8. Siamo arrivati al dunque: tuffate le tagliatelle in acqua bollente salata, cuocete al dente, intanto sciogliete a fuoco lento il burro di Vacca Rossa, scolate la pasta all'uovo con un po' di acqua di cottura, alzate il fuoco e attendete tra un salto e l'altro che si formi la crema degna dell'ingrediente più pregiato.
9. Ora impiattate le tagliatelle con la loro sontuosa cremina, e spolverate con un taglierino ben affilato il tartufo bianco, come se non ci fosse un domani, avvicinate il vostro viso al piatto e ispirate con forza: allora sì che sentirete... L'Odore dell'Amore.

Ascolta «L'odore dell'amore», leggi il testo e guarda il quadro di Michele Ferri ispirato alla canzone:
www.andreamarzi.it/canzone-cucinata/l-odore-dell-amore/