

Tagliatelline al teroldego con burro salato, parmigiano e patate

Un piatto semplice per assaggiare un prodotto acquistato in montagna. Tra le tante proposte culinarie e i souvenir il mio occhio cade su queste tagliatelline al Teroldego della Val di Non. Il loro colore purpureo spicca e mi ingolosisce. Le acquisto senza pensarci troppo e le ripongo in dispensa dove rimarranno quel tanto che basta per maturare l'idea di un condimento che renda loro giustizia. Dopo tanti pensieri più o meno creativi, mi ricordo che la montagna è fatta di sapori semplici, ingredienti genuini e della tradizione contadina. Così eccomi lì ai fornelli con le mie invitanti tagliatelline rosse, semplice burro fuso, patate tagliate a cubetti, buon parmigiano e un leggero sentore di rosmarino per non coprire il sapore delicato di queste tagliatelline.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 400 g di tagliatelline aromatizzate al Teroldego
- 2 patate grandi
- 100 g di burro salato
- parmigiano stagionato q.b.
- pepe macinato fresco
- 1 spicchio di aglio
- 1 rametto di rosmarino



PROCEDIMENTO:

Pelare le patate e tagliarle a cubetti piccoli, versarle nella pentola in cui cuoceremo le tagliatelline e riempire di acqua fredda. Portare a bollore.



In un tegame a parte sciogliere il burro salato con lo spicchio di aglio, e le foglie di rosmarino tritate fini.



Quando l'acqua inizierà a bollire, salarla e calare le tagliatelline. Cuocere come da indicazione della casa produttrice, scolandole un po' al dente e tenendo da parte 1 mestolino dell'acqua di cottura.



Versare le tagliatelline con i cubetti di patata nel burro fuso, irrorare con il mestolo di acqua della cottura e legare su fiamma viva per 1-2 minuti, amalgamando bene gli ingredienti. Se necessario regolare di sale. Guarnire con parmigiano grattugiato e pepe macinato fresco. Servire caldo.