



**Ricetta N. RE001345**

Registrata in data 24 Mag 2017 alle ore 14:00

da **SAVINO DI NOIA**

Livello di difficoltà: Difficile

Piatto tipico della regione: Basilicata

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

## Tagliatella Fiorita

Tagliatella fiorita, rapa rossa, ragù bianco e pera signora. Presento questa ricetta al concorso de La prova del cuoco di Rai Uno per la semifinale italiana contro il Molise.

Tempo di preparazione: 30 minuti

### Ingredienti per 4 persone

Per il sugo:

200 g di rapa rossa a tocchetti

n. 10 olive di Ferrandina

1/2 spicchio di aglio

n. 4 pomodorini

n. 4 fiori di zucca

n. 2 foglie di basilico

50 g di parmigiano grattugiato

sale q.b.

pepe q.b.

olio q.b.

Per il ragù bianco:

40 g di salsiccia fresca

40 g di capocollo di maiale

40 g di coniglio

1/2 pera signora a tocchetti

1/2 spicchio di aglio

1/2 bicchiere di passito

sale q.b.

olio q.b.

Per la pasta:

n. 1 uovo

500 g di farina

acqua q.b.

sale q.b.

### Prodotti utilizzati

Rapa rossa, olive infornate di Ferrandina, pomodorini La Fiammante e passata di pomodoro, capocollo di maiale, coniglio, salsiccia dinamismo, fiori di zucca, farina 00 Senatore Cappelli, pere signora della Valle del Sinni

### Strumenti di cottura

Padelle, mixer, pentole

### Preparazione

Stendere una sfoglia sottile di impasto con il matterello, arrotolare e tagliare la pasta al coltello per 1 cm creando delle strisce lunghe 20 cm.

In una padella far soffriggere l'olio con 1/2 spicchio di aglio e aggiungere le olive. Aggiungere i tocchetti di rapa rossa, lasciar cuocere per 5 minuti, salare e pepare.

Aggiungere pomodorini, fiori di zucca e basilico.

In un'altra padella far soffriggere dell'olio con 1/2 spicchio di aglio, aggiungere il misto di carne, la pera signora a tocchetti e sfumare con 1/2 bicchiere di passito.

Nel frattempo passare il sugo di rapa rossa in un recipiente e aggiungere il parmigiano grattugiato, frullare con il mixer fino ad ottenere una vellutata.

Unire il composto al ragù bianco, far cuocere il tutto per qualche minuto.

Cuocere la pasta in acqua salata, scolare e unire al sugo.

Impiantare e decorare con olive, fiore di zucca e pera a tocchetti.

#### **Vino consigliato**

Aglianico vinificato in Rose'