



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE000144**

**Registrata in data 23 Dic 2015 alle ore 21:12**

**da MELANIA MAGURNO**

## **Tagliatelle con cacao e marsala di Melania Magurno**

Le ricette migliori credo siano quelle fatte con i ricicli, questa è una di quelle.

Tempo di preparazione: 35 minuti

### **Ingredienti per 4 persone**

Per le tagliatelle:

300 g farina (150 semola e 150 farina 0)

1 cucchiaino 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**

Versare 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 solo aggiunta di un filo d'olio e sale per esaltare il sapore