



Tagliatelle "Biancorosse" con il Salmone

Fai l'impasto per 2 sfoglie: 2 etti di farina + albume d'uovo e acqua tiepida q.b. 2 etti di farina + uovo e la rapa rossa lessata e tritata. Fai riposare mezz'ora. Prepara il sugo con lo scalogno tritato nell'olio, aggiungi il salmone tagliato a dadini, regola di sale, pepe, prezzemolo tritato e porta a cottura (10-15 minuti).

Con il mattarello tira le 2 sfoglie e forma le tagliatelle. Fai bollire una pentola di acqua salata, tuffa la pasta, cuoci 5 minuti, scola e condisci con il sugo. Metti nei piatti e porta in tavola.

Buon appetito...

Ugo Picia

[Read More](#)
