

TAIADIN AL FORMAGGIO DELL'ALPE

Tagliatelle fatte in casa al formaggio dell'alpe



Difficoltà
media



Preparazione
40 minuti



Dosi per
4 persone



Costo
medio/basso



INGREDIENTI

300 g farina bianca

3 uova

olio d'oliva, 1-2 C acqua, sale

100 g formaggio Casera dell'alpe

1 dl panna semigrassa

q.b. pesteda

PREPARAZIONE

Creare un incavo al centro della farina e aggiungere le uova.

Aggiungere una presa di sale, un goccio d'olio d'oliva, acqua quanto basta e impastare il composto fino ad ottenere un impasto liscio.

Coprire l'impasto e lasciarlo riposare per 20 minuti. In seguito stendere la pasta con il matterello e formare delle tagliatelle.

Cuocere in abbondante acqua salata.

Scolare i taiadin con la schiumarola e versarli in una pentola alternandoli al formaggio grattugiato.

Incorporare la panna e condire con la pesteda.