



PASTA

Tagliatelle con cavolo rosso e parmigiano

6 Dicembre 2020



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE
10 MIN



TEMPO DI COTTURA
25 MIN



CALORIE
660K

NOTE

INGREDIENTI

320 g di Tagliatelle all'uovo

PER IL CONDIMENTO

1 Cavolo rosso

160 ml di Panna fresca

200 ml di Brodo vegetale

40 g di Parmigiano grattugiato

1 Cipolla dorata

1 spicchio di Aglio

Zenzero fresco

2 cucchiaini di Olio extravergine di oliva

Sale e Pepe

Preparazione

- Eliminate dal cavolo rosso le foglie esterne sciupate, tagliatelo a metà e quindi a quarti. Riducetelo a listarelle, ponetele in una ciotola e sciacquatele bene, poi scolatele e tenetele da parte.
- Sbucciate e tritate cipolla e aglio, trasferiteli in una padella tipo saltapasta con l'olio, quindi fateli appassire per 4-5 minuti a fuoco basso. Aggiungete il cavolo, salate leggermente e spolverizzate con pepe macinato al momento; mettete il coperchio e fate cuocere per 15 minuti circa, aggiungendo ogni tanto del brodo bollente.
- Verso fine cottura versate la panna e un pizzico di zenzero fresco grattugiato, fate restringere il sugo e poi regolate di sale.
- Nel frattempo, fate bollire abbondante acqua, salatela e calatevi le tagliatelle; scolatele al dente (tenete un po' di acqua della pasta), versatele nella padella con il sugo e fatele saltare qualche secondo a fuoco vivace. Unite metà del parmigiano e mescolate, unendo se necessario un po' dell'acqua tenuta da parte.
- Servite le tagliatelle immediatamente, spolverizzandole con il resto del parmigiano.

Carla Marchetti