

A TAVOLA CON  
gastronomia e territorio

Tagliatelle all'aglianico  
con ragu'  
di salsiccia e funghi



difficoltà



cottura 60 min

preparazione 30 min

dosì per 4 persone

## ingredienti

### per l'impasto

- › farina di grano duro 500 gr
- › uova 3
- › aglianico quanto basta
- › sale un pizzico

### per il ragù

- › salsiccia fresca 350 gr
- › pancetta a dadini 150 gr
- › funghi 500 gr
- › pomodorini 6-7
- › provolone piccante a dadini 150 gr
- › aglianico quanto basta
- › olio evo quanto basta
- › aglio 1
- › scalogno 1
- › cipolla 1



## abbinamento

Questo piatto si accompagna benissimo con l'**Aglianico** Guardia Sanframondi DOP della linea Janare de la Guardiense oppure se volete proprio coccolarvi con il **Lucchero** Aglianico Guardia Sanframondi Dop della Linea Janare Crù, sempre e naturalmente de la Guardiense.

## Impasto

Fate una fontana con la farina setacciata e impastate con le uova aggiungendo tanto vino quanto basta ad ottenere un composto liscio e abbastanza duro. Stendete la pasta su una spianatoia infarinata in una sottile sfoglia, arrotolatela ed affettatela con un coltello affilato. Infarinare e lasciare asciugare.

## Ragù

Tagliate a fettine sottili l'aglio, lo scalogno e la cipolla e fateli soffriggere in una grossa padella con dell'olio extra vergine d'oliva delle colline beneventane. Aggiungete la salsiccia sgranata e fatela ben colorire, sfumate il tutto con dell' aglianico, unite a questo punto i funghi tagliati a rondelle sottili, salate pepate e portate a cottura aggiungendo i pomodorini quasi alla fine tagliati a quarti.

Cuocete in abbondante acqua salata le tagliatelle e versarle nelle padella con il ragù di salsiccia e la dadolata di provolone. Fatele saltare per qualche minuto e servitele filanti.

