



Tagliatelle arcobaleno con salmone e piselli



Realizzazione:

Fai sciogliere lo zafferano in un dito di acqua calda per almeno mezz'ora. Prepara 3 impasti di sfoglia.

Per la pasta verde: 1 etto di farina, 1 uovo, spinaci lessati e tritati.

Per la pasta rossa: 1 etto di farina, 1 uovo, una rapa rossa lessata e tritata.

Per la pasta gialla: 1 etto di farina, 1 uovo, lo zafferano sciolto con la sua acqua.

Lascia riposare i 3 impasti per mezz'ora coperti con pellicola trasparente. In un ampia padella, con due cucchiari di olio, fai cuocere la cipolla tagliata a dadini con i piselli, regola di sale, pepe e, con il coperchio cuoci 10 minuti.

Aggiungi poi il salmone affumicato tagliato a listarelle e fai finire la cottura per altri 5 minuti (se occorre aggiungi acqua). Aiutandoti con il mattarello e la macchina per pasta (nonna papera) appiattisci le 3 sfoglie di spessore uguale. Taglia a strisce di 1 cm. la pasta verde e rossa.

Inumidisci la pasta gialla e posiziona sopra (alternate di colore) le strisce di pasta colorata. Con la 'nonna papera' assottiglia, man mano, tutta la sfoglia. Taglia la pasta e forma le tagliatelle.

Fai bollire una pentola di acqua salata, lessa la pasta, scola e condisci con il sugo. Servi nei piatti e porta



Buon appetito...

Ugo Picia

[Read More](#)
