

## TAGLIATELLE DI CASTAGNE CON SUGO DI CHIOGGIA

Queste tagliatelle erano buone buone buone. Nell'impasto ci sono le castagne. Il sugo leggermente amarognolo con la chioggia ci sta benissimo.

Per le tagliatelle ho fatto una normale pasta all'uovo ma con le castagne (bollite pelate e tritate). Ho impastato 100 gr di farina 0, 100 gr di castagne, 2 uova intere e un pizzico di sale, aggiungendo altra farina fino ad arrivare alla consistenza giusta. Poi ho lasciato riposare in un sacchettino di plastica un'oretta. Ho steso la pasta abbastanza grossa e tagliato le tagliatelle, con la macchina, le ho messe subito in freezer come sempre.

Il sugo l'ho preparato la sera prima, ho scaldato olio evo con aglio e zenzero grattugiati e un po' di anice, cumino, pepe rosa (ultimamente m'è presa la mania del pepe rosa), ho aggiunto la chioggia tagliata a listerelle e salato, abbassato il fuoco e cotto 5 minuti.

Il giorno dopo mentre cuocevano le tagliatelle ho scaldato il sugo (secondo me riscaldato è più buono) con un po' di acqua di cottura, ho aggiunto in padella le tagliatelle al dente, spento, aggiunto del pecorino grattugiato e mescolato bene.

