Pomì
O Così. O Pomì.

Fettuccine all’uovo al pomodoro di primavera e mascarpone

Tempo di preparazione: 45 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Aglio: 2 spicchi
- Farina 00: 200 gr
- Formaggio grattugiato (Grana Padano): q.b.
- Gambi e foglie di basilico: q.b.
- Mascarpone: 2/3 cucchiai
- Olio extravergine di oliva: 3 cucchiai
- Peperoncino: mezzo
- Sale: q.b.
- Scalogno: 2
- Uova medie: 2

For this recipe we used:

Polpa Fine 400 gr

Preparazione

Fettuccine all'uovo preparate a mano, stese un po' spesse, perché prendano al meglio il sugo, condite con un sughero di pomodoro semplice e dal sapore primaverile! Qualche cucchiaiata di mascarpone per rendere cremosa la salsa e addolcire il palato e il piatto è pronto da portare in tavola.

1. Impastate farina e uova, a mano o con una impastatrice e, una volta pronta, mettetela a riposare coperta tra due piatti.
2. In una padella fate imbiondire lo scalogno tritato, insieme all'aglio. Unite il peperoncino, i gambi bel lavati del basilico e dopo pochi istanti ***la polpa fine Pomì***.
3. Salate e fate restringere leggermente il sugo e togliete aglio e peperoncino. Terminate unendo il mascarpone e amalgamate molto bene, fuori dal fuoco.
4. Stendete la pasta in sfoglie, avendo cura di tenerla un po' spessa e tagliare delle fettuccine.
5. Lessate la pasta in abbondante acqua salata e cuocerla pochi istanti, in modo che non scuocia.
6. Trasferite il sugo ancora ben caldo in un largo piatto da portata e aggiungete basilico fresco spezzettato generosamente.
7. Unite la pasta appena pescata dalla pentola, cospargete con formaggio grattugiato fine a piacere e mescolate per bene, con cucchiaio a forchetta per condire la pasta.
8. Portate subito in tavola e gustate caldissima!