Tagliatelle al basilico con polpettine di ricotta

Volete sapere come sono nate le mie Tagliatelle al basilico con polpettine di ricotta? Ve lo racconto subito!
In balcone ho tipo mezza foresta di basilico, in dispensa dell'ottima farina biologica, in frigo la ricotta non manca mai, della salsa… e soprattutto un po' di pazzia… decisa a disboscare almeno un po' il mio balcone ho unito un po' di tutto ed ecco cosa mi sono inventata!

Una buonissima tagliatelle pomodoro e basilico, si ma a modo mio!

Per la pasta

- 30gr di fogli di basilico
- 1 uovo
- 40gr di acqua
- 150gr di farina – io usato Tipo 2 di Molino Profili Giuseppe biologica, acquistabile online sullo shop di @bottegadellatuscia

Per condire:

- 120gr di ricotta
- 1 tuorlo
- 1 cucchiaio di parmigiano grattugiato
- 1 cucchiaio di pangrattato aromatizzato alle erbe
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- **Sugo**
- Salsa di pomodoro
- 1 spicchio di aglio
- Olio
- Sale

Per preparare le mie Tagliatelle al basilico con polpettine di ricotta parto dal preparare la pasta. Trito finemente il basilico, in una ciotola aggiungo

farina, l’uovo e l’acqua, il basilico ed impasto bene fino ad ottenere un effetto liscio ed elastico, lascio riposare per circa 30 minuti.

Intanto passo a preparare le polpettine, in una seconda ciotola schiaccio bene la ricotta insieme al tuorlo ed aggiungo man mano tutti gli ingredienti che amalgamo bene, quando sarà tutto ben incorporato inizio a fare delle polpettine non troppo grandi che metto in un piatto e copro.

In una padella faccio imbiondire uno spicchio di aglio con circa un cucchiaio di olio, aggiungo la salsa di pomodoro, aggiusto di sale e faccio andare, quando la salsa si è un po’ ridotta aggiungo le polpettine e faccio cuocere per 5 minuti. Spengo, salsa pronta.

Passata mezz’ora passo a stendere la pasta al basilico, faccio una sfoglia di uno spessore di 1-2 mm circa, arrotolo e taglio le tagliatelle, infarino e le lascio riposare coperte da una tovaglia.

Metto a bollire l’acqua per la pasta, quando sarà a temperatura cuocio le tagliatelle per qualche minuto, scolo e condisco con il mio sugo e le polpettine, pronta, servo con una foglia di basilico ed un giro di olio a crudo!

Buon appetito!

FARINA DI GRANO
TENERO TIPO
1 2 INTEGRALE
100% grano italiano biologico
1 KG
DA CONSERVARSI IN AMBIENTE AERATO E ASCUTTO

-
-

Tagliatelle al basilico con polpettine di ricotta