



Tagliatelle con farina di castagne

Ingredienti

250 g farina di castagne

250 g farina 00

5 uova

Per condire:

burro fuso q.b.

salvia in quantità a piacere

parmigiano reggiano

Impastare gli ingredienti,



lasciar riposare 10 minuti,



tirare la sfoglia



e le tagliatelle.



Cuocerle in acqua salata per 7 /8 minuti circa poi condire con burro, salvia e parmigiano reggiano.