



Tagliatelle di Castagne, Lardo, Cozze e Porro

Ingredienti per 10 persone:

Per la pasta:

Farina di castagne	200 gr
Farina bianca	300 gr
Uova	n° 2

Per la salsa:

Cozze	4 kg
Lardo di Colonnata	300 gr
Porro	1 kg
Aglio	
Prezzemolo	
Vino bianco	1 dl
Conserva di pomodoro	50 gr
Olio d'oliva	
Spinaci freschi	1 kg
Pecorino grattugiato	100 gr
Timo	



Preparazione:

La pasta:

Impastare le due farine con le uova e fare le tagliatelle come sempre.

La salsa:

Aprire le cozze e liberarle dal guscio:
Fare un battuto molto fine con lardo, porro, aglio, e prezzemolo.
Far rosolare il battuto con olio d'oliva, bagnare con vino bianco aggiungere le cozze e un po' d'acqua delle stesse e una puntina di concentrato di pomodoro.
Cuocere la pasta insieme agli spinaci e farla saltare, mantecare con olio e pecorino e un rametto di timo.