

Antonella Pitton - <http://www.macuisineroyale.com/>

Via Giusti 7, 21019 Somma Lombardo ( Varese) – cell. 338 432 44 43

## **TAGLIOLINI DI LENTICCHIE, PITINA, ZUCCA E FAVE DI CIOCCOLATO**

Ingredienti per 4 persone:

Per i tagliolini :

- 300 gr. farina 00
- 100 gr. farina di semola
- Mezzo litro di brodo vegetale
- 300 gr. di lenticchie di Linosa
- 3 tuorli
- 2 uova
- 1 foglia d'alloro

Per il sugo:

- 300 gr. zucca gialla
- 2 piccole cipolle di Tropea
- 100 gr. Pittina
- Fave di cioccolato
- Olio , sale , pepe q.b.

Fate bollire per 20 minuti del brodo vegetale con una foglia di alloro e le lenticchie, poi scolatele e passatele al setaccio in modo da ricavarne 70 grammi di purè.

Versate le farine sulla spianatoia, aggiungete le uova e la purea di lenticchie. Amalgamate tutti gli ingredienti sino ad ottenere un impasto compatto ed elastico, avvolgetelo nella pellicola e lasciatelo riposare un paio d'ore.

Trascorso questo tempo, stendete con la sfogliatrice o il mattarello la pasta sino ad ottenere dei fogli sottili, poi con un coltello o con l'apposito accessorio ricavate i tagliolini.

Preparate il sugo. Versate un cucchiaio d'olio in una pentola, ed iniziate con lo stufare le cipolle affettate sottilmente, all'occorrenza potete aggiungere mezzo mestolo di brodo di verdure. A metà cottura aggiungete la zucca tagliata a brunoise, salate moderatamente.

Nel frattempo portate a bollire l'acqua dove tufferete i tagliolini. Scolateli al dente, fateli saltare in pentola con la zucca e le cipolle. Una volta portati a cottura impiattate servendo i tagliolini di lenticchie con qualche fava di cioccolato tritata grossolanamente.