

<http://www.cucinasicula.com/>

Tagliatelle tricolore con crema di cavolfiore, verdure, e ragù di coniglio marsalate

Ingredienti:

Per la rossa

lombata di coniglio. 250gr
6pomodorini pachino
200 ml di Marsala secco
Mezza cipolla di Tropea
Un pomodoro secco per guarnire

Per la verde

taccole 70gr
fave 70 gr
un cucchiaio di piselli
un ciuffo di fino chiesto selvatico
una noce di burro
5foglie di basilico

Per la bianca

cavolfiore 150 gr
caciotta ragusana50gr
250 ml di latte
un cucchiaio di pinoli.

PREPARAZIONE

Preparo le tagliatelle con 200gr farina00 e due uova e divido impasto in tre parti uguali.

Per la rossa metto 1/2 cucchiaino di estratto di pomodoro, per la verde il basilico tritato, per la bianca niente.

Preparo il ragù rosso facendo rosolare la cipolla di Tropea tritata in olio extravergine di oliva, aggiungo la lombata di coniglio tritata e faccio cuocere per 15 minuti. Successivamente aggiungo i pomodorini ed il Marsala e faccio stufare a fuoco lento per 20 minuti. Aggiungo le tagliatelle rosse precedentemente lessate in acqua salata, faccio saltare il tutto per 2 minuti e impiatto decorandolo con il pomodoro secco.

Per la verde : taccole, piselli e fave vengono cotte al vapore per 15 minuti, faccio sciogliere la noce di burro in padella e metto le verdure a saltare per 2 minuti. Aggiungo le tagliatelle verdi cotte e impiatto guarnendole con il ciuffo di occhietto.

Per la bianca: cuocio il cavolfiore a vapore, intanto sciolgo sul fuoco la caciotta nel latte. Passo nel mixer il cavolfiore con la fonduta di caciotta, in una bouclé metto questa crema con tagliatelle bianche e i pinoli e impiatto.