



Cookign Class

Tajarin: l'eccellenza della pasta fresca piemontese

I tajarin, i sottilissimi tagliolini tipici del Piemonte, sono un'icona della tradizione culinaria locale. Preparati con una generosa quantità di tuorli d'uovo – fino a 40 per chilo di farina – regalano una consistenza vellutata e un sapore intenso. Perfetti con condimenti semplici ma ricchi di gusto, come burro e tartufo o un classico ragù, sono il simbolo di una cucina che celebra la qualità delle materie prime e l'arte della pasta fatta a mano.

Procedimento

Tajarin

- Separare gli albumi dai tuorli
- Pesare la semola (2 persone: 150 gr di semola, 150 gr di farina 00 e 12 tuorli)
- Creare una fontana con la farina, creando un buco al centro
- Versare nel buco i tuorli, un pizzico di sale e iniziare a sbatterli incorporando man mano farina
- Impastare finché non si crea una palla liscia ed omogenea
- Avvolgere nella pellicola trasparente e lasciar riposare almeno 30 minuti
- Stendere con il matterello
- Tagliare con un coltello ben affilato
- Cuocere 1 minuto e mezzo in acqua bollente salata
- Scolare e condire con burro

Tempo: 1 ora

Difficoltà: ★ ★ ★

Ingredienti:

- Semola di grano duro
- Farina 00
- Tuorli
- Uovo
- Sale

