

Тальятеле з прошуто

Тальятеле з прошуто і помідорами чері є надзвичайно простим рецептом, а найголовніше легким та швидким у приготуванні.

Соус для цієї пасти готується протягом часу варіння локшини, 5 хв. Все, що необхідно зробити, це нарізати на шматочки помідори й прошуто. Хоч свіжа локшина і так завжди смачна, проте з цим соусом вона стане просто неперевершеною.

Тальятеле (італ. tagliatelle) — різновид локшини, класична італійська паста з регіону Емілія-Романья. Тальятеле – це довгі пласкі стрічки завширшки у 0,65—1 см. Зазвичай тальятеле подають з різними видами соусів, найчастіший варіант приготування — з м'ясним соусом болоньезе.

За легендою, пасту тальятеле було винайдено у 1487 році, в епоху Відродження. Придворного кухаря Зафірана надихнула зачіска Лукреції Борджіа в день її весілля з Альфонсо I д'Есте. Страву було названо Tagliolini di pasta e sugo, alla maniera di Zafiran (тальоліні з тіста і соусу за рецептом Зафірана). Цю страву було подано на срібних тарелях. Проте, з плином часу, вишукана страва тальятеле стала популярна й серед бідніших верств населення.

Оскільки тальятеле зазвичай готують самотужки зі свіжих інгредієнтів, консистенція локшини виходить шорсткою і шпаристою, що робить цей вид пасти особливо придатним для поєднання з густими соусами, або із соусами з яловичини, телятини, свинини, а іноді — кролятини. Завдяки пористій структурі й плоскій формі тальятеле ідеально утримують на своїй поверхні будь-який соус.

-
- 500 г свіжої локшини Tagliatelle
 - 100 – 150 г прошуто
 - 200 г стиглих помідорів чері
 - 100 мл білого сухого вина
 - половина цибулини
 - 2 столові ложки оливкової олії

- 1 столова ложка посіченої свіжої петрушки
- 50 г пармезану
- сіль і перець до смаку

Для пасти: поставити велику каструлю з водою на вогонь, щоб закипала.

У той час почистити та дрібно посікти цибулю. Помити помідори і розрізати їх навпіл, декілька залишити цілими для прикраси. Порізати тонкі скибки прошуто на смужки а потім на кубики. Промити та насікти петрушку.

Коли вода закипить підсолити і, помішуючи, відварити локшину. У той же час в глибокій сковорідці з оливковою олією швидко обсмажити цибулю протягом 1-2 хв, прошуто - 1хв. Потім додати вино і помідори та готувати на сильному вогні, помішуючи протягом декількох хвилин. Приправити сіллю та перцем.

Злити макарони, помістити їх в сковорідку з соусом і швидко обсмажити. Посипати петрушкою та негайно подавати до столу, допоки не втратився її свіжоприготований аромат. Звісно, ця паста також не обходиться без пармезану.









