

Зелене тальятеле з шинкою і горошком

Тальятеле в італійській кухні - це різновид домашньої локшини, класична італійська паста з регіону Емілія-Романья.

Тальятеле - це довгі пласкі стрічки завширшки у 0,65 - 1 см, за формою схожі на фетучіне.

Зазвичай тальятеле подають з різними видами соусів. Оскільки тальятеле звичайно готують вдома зі свіжих інгредієнтів, консистенція локшини виходить шорсткою і шпаристою, що робить цей вид пасти особливо придатним для подавання з густими соусами.

За легендою, тальятеле було винайдено в 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 з соусом за рецептом Зафірана), і було подано на срібних тарелях. З часом тальятеле стала популярною й серед бідніших верств населення.

- 250 гр пасти тальятеле зі шпинатом
- 100 гр вареної шинки
- 150 гр кулінарних вершків
- 40 гр оливкової олії
- 100 гр зеленого горошку
- 10 гр зеленої цибулі
- 50 гр пармезану
- сіль, перець

Порізати шинку кубиками, покласти на сковорідку з олією і обсмажити 1 хв., додати вершки, свіжий горошок і готувати 2 хв.

Зелену цибулю помити і посікти.

Відварити пасту у підсоленій воді за вказаним часом на упаковці. Відцідити і

викласти у сковорідку зі соусом. Додати посічену цибулю, пармезан, добре вимішати і подавати гарячою до столу.

