

Un primo (dorato) per Natale: Pasta fresca agli Asparagi e oro Zafferano



Oggi vi proponiamo una bella idea per la vostra tavola di Natale...

Perché non pensate a qualcosa di dorato per la vostra prima portata della cena della Vigilia?

Vi raccontiamo una breve storia... Molti anni fa in un piccolo comune bresciano chiamato [Bagolino](#) si produceva un formaggio buono, ma così buono che per i Dogi veneziani era un piacere averlo nelle proprie tavole. Il Doge fece un giorno una richiesta ai casari di questo piccolo paesino: “Potete rendere più prezioso il vostro

formaggio per dar onore alla nostra tavola e ai nostri ospiti importanti?”

Al Doge si sa, non si poteva dire di no... E così i casari aggiunsero un pizzico di Zafferano durante la rottura della cagliata rendendo la pasta color oro. L'idea piacque così tanto da far nascere uno dei formaggi più ricercato ancor oggi nel mondo: il [Bagòss](#).

E con lo Zafferano creeremo oggi un primo speciale che illuminerà la vostra tavola...



PASTA FRESCA AGLI ASPARAGI E ORO ZAFFERANO accompagnato al Prosecco Brut Bio La Costa

Preparazione: *facile*

Ricetta per: 4 persone

Tempo: 1 ora e mezza

Costo: *basso*

Ingredienti:

per la pasta fresca all'uovo:

- 400 gr di farina bianca;
- 4 uova grandi;

per il condimento:

- 350 gr di asparagi;
- olio d'oliva;
- una manciata di parmigiano grattugiato;
(*ma se avete il Bagòss create un'opera d'arte*)
- sale e pepe.

per la cottura:

- una bustina di Zafferano.

Preparazione:

Iniziamo preparando la pasta fresca all'uovo. Setacciate la farina in una spianatoia di legno, formate un incavo e al centro rompetevi le uova, una alla volta. Mi raccomando per le uova: devono essere a temperatura ambiente. Con una forchetta iniziate a mescolare pian piano, prendendo la farina dai bordi e lavorando l'impasto dall'esterno verso l'interno, fino ad amalgamarla tutta. Dovrete ottenere un impasto liscio e compatto, eventualmente regolate con uno/due cucchiaini di acqua tiepida, se l'impasto è troppo duro, o con poca farina se risultasse troppo morbido. Avvolgete la pasta ottenuta con la pellicola e fatela riposare in un luogo fresco ed asciutto per un'oretta.

Ora le tagliatelle. Con l'apposita macchina per la pasta, stendete una sfoglia dello spessore che preferite... Io personalmente la scelgo di circa un millimetro, ma potete farla più sottile a seconda dei vostri gusti. Fatela riposare per una decina di minuti sulla spianatoia, rigirandola un paio di volte in maniera che asciughi, ed infine ricavatene delle tagliatelle. Apritele per bene sulla spianatoia infarinata e lasciatele asciugare fino al momento della cottura.

Dedichiamoci ora agli asparagi. Lavate bene gli asparagi e privateli di una piccola parte del gambo. Sbollentateli in abbondante acqua salata per cinque minuti, scolateli e separate i gambi dalle punte tenendole lunghe circa cinque centimetri. In una padella fate saltare le punte degli asparagi con poco olio e lo spicchio d'aglio. Frullate invece i gambi con una manciata di parmigiano reggiano e un filo d'olio d'oliva, aggiustando di sale e pepe. Terminate la preparazione della salsa frullando assieme anche alcune punte di asparagi, le altre le terrete da parte per la decorazione del piatto.

Cuciniamo le Tagliatelle. Lessate le tagliatelle fatte in casa in abbondante acqua salata, controllando con attenzione il tempo di cottura, che varierà dallo spessore della pasta. Verso la fine della cottura aggiungiamo un tocco di prezioso: unite all'acqua una bustina di Zafferano purissimo. Quando la pasta sarà al dente scolatela e saltatela velocemente in padella con poco olio .

Come servirla:

Con la salsa formate un letto verde rotondo al centro del piatto, creando delle punte verso l'esterno con una forchetta. Con un forchettone raccogliete invece le tagliatelle e formate al centro della decorazione un nido di pasta, ben arrotolato. Posizionate infine una o due punte di asparagi per commensale sulla punta...

et voilà... una Bontà!

Abbinamento:

Con la Pasta fresca agli Asparagi e oro Zafferano abbiniamo il [Prosecco Bio La Costa](#). Un po' per accompagnare delicatamente il gusto elegante degli asparagi ed un po' per coccolare il sapore della pasta all'uovo fatta in casa.

E poi... tra specialità dorate ben si intendono...

Consigli e curiosità:

La pasta fatta in casa, assieme al pane, è probabilmente uno dei piatti più antichi che l'uomo abbia mai preparato. Una ricetta talmente basilare unita ad infiniti formati con cui la si può proporre la rendono famosa ogni giorno e ne fanno uno dei piatti più apprezzati in tutto il mondo. Ma se nella preparazione avanzassimo dei ritagli di pasta cosa ne possiamo fare?? ...niente paura, esistono per questo i "maltagliati"!





Rodolfo Moro

Cantina "La Costa"

Villa Enrico

Fara Vicentino (VI)