
Fettuccine all'uovo con besciamella, rucola e bresaola

Autore: Massimiliano Fattorini

Fonte: Città Nuova

Uno sfizioso primo dal blog di Massimiliano Fattorini: lapiccolacasa.blogspot.com

Era un po' che pensavo di preparare una pasta con "la bresaola al carpaccio" ovvero con bresaola e rucola. Così mi son messo sotto ed ho cercato di ipotizzare una ricetta.

Innanzitutto come pasta ho optato per le fettuccine all'uovo, subito dopo bisognava decidere la base per la salsa: invece che la classica panna ho pensato di optare per la besciamella, la sua cremosità e il suo gusto avrebbero sicuramente arricchito il piatto, lasciandolo un po' meno grasso. A ciò infine ho aggiunto un po' di noce moscato per il profumo.

La ricetta era pronta, presi gli ingredienti mi son messo sotto e in quattro e quattr'otto la mia bella pasta era pronta lì sul tavolo. Il suo profumo anticipava il gusto e al palato si è confermata ottima.

Un consiglio che posso dare è quello di trattare la bresaola come la pancetta, facendola cuocere in poco burro sinché non diventi croccante, per poi levarla dalla padella ed aggiungerla alla pasta. In questo modo rimarrà croccante e la besciamella, cotta nella stessa padella, assorbirà il gusto della bresaola.

Ingredienti per due persone:

250 grammi di fettuccine all'uovo

150 grammi di bresaola

200 ml di besciamella

un mazzetto di rucola

burro

sale

noce moscata

Lavate la rucola, tritatela e mettetela da parte. Fate riscaldare l'acqua, una volta che inizia a bollire aggiungete il sale e cuoceteci le fettuccine all'uovo per il tempo previsto. Nel frattempo tagliate a strisce la bresaola e fatela andare in una padella con poco burro. Quando risulterà croccante levate la bresaola dalla padella e mettetela in un piatto coperto con della carta stagnola. Nella stessa padella cucinate la besciamella (in questo modo assorbirà gli umori della bresaola) insieme a metà della rucola tritata e un po' di sale.

Quando la pasta sarà pronta (al dente) scolatela e fatela saltare insieme alla besciamella aggiungendo anche la bresaola. Infine aggiungete una bella grattugiata di noce moscata, a piacere, e servite nei piatti coprendo il tutto con un po' della rucola restante.

Buon appetito a tutte e tutti!