

---

# Tagliatelle al limone con mortadella, pistacchio e maggiorana

**Autore:** Max Fattorini

**Fonte:** Web

**Pasta fatta in casa profumata con un sugo che offre una particolare nota balsamica. Dal blog "La piccola casa"**

Era un po' di tempo che volevo mettere in funzione i taglia pasta della planetaria, così mi son messo con Ginevra e insieme abbiamo preparato queste ottime tagliatelle. Per la pasta abbiamo utilizzato una composizione di farina e semola tale da lasciarle al dente e gustose, con un po' di nervo per così dire, ho anche pensato di profumarle con un po' di scorza di limone per dare una sensazione in più. Come sugo ho optato per delle striscioline di mortadella con pistacchio tostato (si sposano sempre bene insieme) e della maggiorana che aiuta a dare una nota balsamica.

Se avete una planetaria e una macchina per la pasta la ricetta è davvero veloce e facile da preparare, ma anche se non avete entrambe o una delle due, si preparano semplicemente alla vecchia maniera... come la nonna... :-)

Ecco quindi la semplice e veloce ricetta per queste gustose e profumate tagliatelle:

## Ingredienti per sei persone

per la pasta:

250 grammi di semola + quella necessaria per lavorare  
150 grammi di farina 00  
100 grammi di farina manitoba  
due uova  
quattro tuorli  
un pizzico di sale  
acqua  
scorza di limone

per il sugo:

300 grammi di mortadella a fette  
100 grammi di pistacchi tostati  
Olio extra vergine di oliva  
alcuni rametti di maggiorana fresca

Inserire tutti gli ingredienti per la pasta, insieme alla buccia di un limone grattugiato, nella planetaria, e far andare alcuni minuti con il gancio alla velocità minima sino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

Tirare la pasta alcune volte creando delle lasagne lunghe via via sempre meno spesse e più lunghe, quindi passarle nell'apposita taglia pasta a forma di tagliatelle e adagiarle sull'asciuga pasta in attesa

---

della cottura, se non l'avete potete tirare la pasta in alcuni rettangoli lunghi circa 15 - 20 cm, cospargere con semola, arrotolare e tagliare con un coltello.

Tagliare la mortadella a striscioline, pestare grossolanamente i pistacchi tostati in un mortaio e preparare il sugo facendo andare in padella a fiamma vivace la mortadella con i pistacchi pestati, un paio di cucchiai d'olio e le foglie di maggiorana per alcuni minuti.

Mettere l'acqua, salare e quando bolle cuocere la tagliatelle per alcuni minuti, assaggiare di tanto in tanto e raggiunta la cottura spegnere, riaccendere sotto la padella del sugo e versarci le tagliatelle prelevandole con una pinza (se usate uno scolapasta tendono ad attaccarsi). Aggiungere un poco di acqua di cottura a piacere ed aggiustare di sale. Far saltare per 30 secondi quindi servire al centro dei piatti, creando una piccola "montagnetta" di pasta, aiuterà a mantenerla più calda.

Buon appetito a tutte e tutti

Dal blog [La piccola casa](#)