

## Tagliatelle alla mentuccia

Le tagliatelle alla mentuccia si realizzano preparando la pasta che andrà poi stesa per ricavarne le tagliatelle e insaporendole poi, dopo la cottura, con un condimento a base di cipolla, menta, bietole e piselli.



### INGREDIENTI

- 220 g **Farina bianca**
- 2 **Uova**
- 100 g **Foglie di bietole piccole**
- 50 g **Burro**
- 200 g **Piselli sgranati**
- 2 cucchiaini **Grana a listerelle**
- 1 mazzetto **Mentuccia**
- 1 **Cipolla**
- q.b. **Sale**

### PREPARAZIONE

Mondate e lavate bene le bietole, fatele cuocere in acqua salata bollente per 1 minuto, scolatele, strizzatele e tritatele finemente.



Setacciate 200 g di farina e disponetela a fontana sulla spianatoia. Mettetevi al centro le uova, un pizzico di sale e le bietole tritate. Impastate gli ingredienti fino ad ottenere un impasto elastico e omogeneo che lascerete a riposare per 30 minuti avvolto in un foglio di plastica.



Stendete la pasta con un matterello in una sfoglia sottile. Infarinare la superficie della sfoglia e con la farina restante arrotolatela su se stessa e, con coltello ben affilato, ricavatene le tagliatelle della larghezza di 5 mm. Stendetele sulla spianatoia ben infarinata e fatele asciugare.



Sbucciate ed affettate la cipolla. Lavate ed asciugate le foglioline di mentuccia, tritatene finemente la metà e tenete da parte le rimanenti.

In una padella fate fondere a fuoco dolce e fatevi appassire la cipolla, aggiungetevi i piselli, salateli e fateli cuocere per 10 minuti. Due minuti prima del termine della cottura, aggiungete il trito di mentuccia e mescolate ancora il tutto.



Nel frattempo, portate ad ebollizione in una pentola abbondante acqua, salatela e fate cuocere al dente le tagliatelle. Scolatele e mescolatevi il condimento preparato. Aggiungete le foglioline di mentuccia tenute da parte ed il formaggio grana. Mescolatele e servitele calde.