

Tagliatelle al cacao in salsa speziata. Un Capodanno di zenzero, cannella e pepe rosa.



1 Gennaio 2010...che strano effetto! Un Capodanno come tanti altri...no, forse questo no! Il 2009 è stato per me un anno meraviglioso per tanti aspetti; di solito si comincia un nuovo anno dando un "calcio" a quello vecchio e facendo 1000 progetti per il futuro, ma io l'anno vecchio l'ho lasciato a malincuore, mi ci ero affezionata, avrei voluto tenerlo stretto ancora per un po' e guardo a questo 2010 (senti là...sembra quasi fantascienza! 2010...) con un po' di timore e tante domande che mi affollano la mente!

La prima è...come avete festeggiato ieri sera?

Il cenone vi ha lasciate indenni oppure oggi siete state alle prese con i postumi dei festeggiamenti?

Io, nonostante la serata abbastanza tranquilla di ieri e le ore non troppo "piccole" oggi, complice la giornata uggiosa e umida, a tratti anche piuttosto gocciolante, sarei potuta rimanere a letto fino a sera, sotto un caldo piumone, e avrei volentieri fatto pranzo con una bella tazza di latte caldo e biscotti, ma come dirglielo al pupo di casa che il pranzo sarebbe stata una "simil colazione", proprio a lui che mangia come un lupetto ed è secco come un chiodo (mi fa una rabbia!!!!)? Vabbè, anche oggi un minimo di fornelli l'ho acceso ma una volta tanto ho giocato un po' d'astuzia e sfruttato i regali di Natale.

Quest'anno, nella mischia dei pacchetti e pacchettini, una delle chicche è stata una confezione di pasta al cacao che appena la vedi pensi "e con questa adesso che ci faccio"?

Poi invece...guarda guarda che ci salvi il pranzo di Capodanno in appena 8 minuti (il tempo di cottura!).

Unico neo forse la nota cioccolatosa, mi sarei aspettata un gusto più deciso.

Sarà mai che si sia persa nel lavandino insieme all'acqua di cottura? Perchè quella sì che profumava di cioccolato...altrochè se profumava!

Beh, bando alle ciance ecco cos'ho pasticciato per il primo post dell'anno...

TAGLIATELLE al CACAO con PANNA e PEPE ROSA

Print

Prep time

5 mins

Cook time

15 mins

Total time

20 mins

Per 2 persone

Author: Federica

Recipe type: Primi piatti

Serves: 2

Ingredienti

- 150 gr di tagliatelle al cacao
- 100 ml di panna da cucina
- pepe rosa
- zenzero in polvere
- cannella in polvere
- granella di mandorle
- latte q.b.
- una grossa noce di burro
- sale

Procedimento

1. Lessare la pasta in abbondante acqua bollente salata.
2. Nel frattempo in una padella, larga abbastanza da contenere poi anche la pasta, far rosolare brevemente con la noce di burro una decina di bacche di pepe rosa pestate, in modo che sprigionino l'aroma.
3. Aggiungere la panna, unire un po' di latte e far leggermente restringere a fuoco basso. Profumare con lo zenzero e la cannella e regolare di sale.
4. Scolare la pasta al dente, lasciandola un po' umida, trasferirla nella padella con il condimento e far

insaporire il tutto su fuoco medio, mescolando delicatamente, senza asciugare troppo. Cospargere con la granella di mandorle e servire subito.



Buon Anno...AUGURI