



## TAGLIATELLE DI CIOCCOLATO CON MANDORLE, PINOLI E ARANCE

*Le tradizionali tagliatelle con questa ricetta assumono aspetto godibilissimo e un sapore sorprendentemente buono.*



### INGREDIENTI:

- 400 g farina 00
- 20 g cacao amaro in polvere Emilia
- 4 uova
- 20 g cioccolato fondente extra Emilia
- q.b. sale
- 1/2 cucchiaino olio extravergine d'oliva
- 50 g zucchero di canna
- 2 arance
- 80 g lamelle di mandorle
- 50 g pinoli
- 30 g cioccolato fondente extra Emilia
- 100 g burro
- 1 cucchiaino olio extravergine d'oliva



Difficoltà  
MEDIO



Preparazione  
40 min



Porzioni  
5

- 1 Per i tagliolini: mescolare la farina e il cacao amaro con un pizzico di sale, fare una fontana al centro e mettervi le uova, l'olio e il cioccolato extra fondente sciolto a bagnomaria e mescolare il tutto finché il composto sia uniforme e liscio, poi stenderlo di spessore di un paio di millimetri e tagliare i tagliolini.

### CONSIGLIO

Quando sciogliete il cioccolato a bagnomaria fate attenzione che l'acqua non vada in ebollizione per evitare che non vada acqua nel cioccolato, cosa che creerebbe dei grumi e non lo renderebbe più liscio e fluido.

- 2 Per la salsa: mettere in una padella il burro, l'olio e far sciogliere, aggiungere le lamelle di mandorle e pinoli e far rosolare per qualche minuto con un pizzico di sale. Nel frattempo sbucciare le arance, tagliarle e listarelle e metterle in una padella con lo zucchero di canna e farle caramellare, quando saranno pronte metterle su un foglio di carta da forno, separarle e farle raffreddare.



- 3 Tagliare la metà a dadini e aggiungere al preparato che è già in padella; cuocere i tagliolini e appena sono pronti scolarli in padella lasciandoli leggermente umidi, saltarli e successivamente impiattare. Mettere sopra le scorze di arance tenute da parte e il cioccolato tagliato a scaglie. Servire.