



Accademia Gonzaghesca degli Scalchi

Tagliatelline Spallotto del Po e melone mantovano



INGREDIENTI: Ingredienti per 4 persone

- 250 g di Tagliatelline assolutamente fatte in casa con 7 rossi
- +3 uova ogni kg di farina tipo 1
- 150 g di Spallotto del Po stagionato 7/8 mesi tagliato sottile.
- ½ cipolla gialla di Sermide
- ½ melone mantovano retato
- 4 cucchiaini di olio extravergine di oliva.
- 3 fette di Spallotto del Po stagionato 7/8 mesi tagliato grosso sale q.b.
- Fare un piccolo trito di rosmarino prezzemolo e timo

La reputazione del melone nel Mantovano è antica, come risulta dalle documentazioni storiche che risalgono alla fine del Quattrocento, oltre che dai diversi scritti e da testimonianze facenti parte dell'archivio dei Gonzaga di Mantova, in cui si riportano notizie dettagliate degli appezzamenti destinati ai meloni provenienti da queste terre.

In una lettera datata 20 agosto 1529 si legge: "...la quantità de li meloni che vene ogni matina in su la piazza è una cossa granda, et molti belli et boni..."..

PREPARAZIONE:

Tagliare la cipolla finemente e farla soffriggere con un po' d'olio extravergine d'oliva, in una padella, tritare grossolanamente le fette spesse di Spallotto del Po, e aggiungerlo al soffritto, prestando attenzione che non secchi (eventualmente allungate con un po' d'acqua di cottura della pasta). Aggiungere un po' di melone tagliato a piccoli tocchetti e spegnere il fuoco. Cuocere le Tagliatelline in abbondante acqua salata, scolare al dente e versare in padella. Farli saltare per qualche secondo nel sugo e servire. Servire le Tagliatelline avvolte allo Spallotto del Po tagliato a fette sottili, aggiungendo qua e là il trito di rosmarino prezzemolo e timo serpillio .