

Barley Tagliatelle with Aubergine Ragout in Sauce of Chianti Classico and Marjoram

For the pasta:

300 gr. Barley flour

150 gr. White flour

2 egg reds

3 egg whites

Mix the ingredients and roll out the dough on a flat surface until one and a half centimeters thick. Cut freely in long strips of 2-3 cm wide.

For the sauce:

1 red onion

1 violet aubergine

2 handful's of fresh marjoram

3 mature tomatoes

half a liter of Chianti Classico

Fry the onion in a pan with extra virgin olive oil. Add the cut aubergine and tomatoes. While stirring, add the leaves of the marjoram. Finally, add the half a liter of Chianti Classico, cover and cook for one and a half hour on low heat. Salt as you please.

Drop the tagliatelle into a pot of salted boiling water and let them boil for one minute. Pour away the water and toss them into your finished sauce. Stir well and serve while hot with a good glass of Chianti Classico (Poggio Amorelli).

Buon appetito from stefano, chef de cuisine at "Frantoio"!

Tagliatelle di farina di farro sul ragù di melanzane viola in salsa di Chianti Classico e maggiorana

Per La Pasta:

*300 gr. Di farina di farro
150 gr. Di farina di grano tenero
2 rossi d'uova
3 bianchi d'uova*

Mischiare gli ingredienti e stendere ad uno spessore di mezzo centimetro e mezzo. Tagliare a mano libero le tagliatelle.

Per il sugo:

*1 cipolla rossa di tropea
1 melanzana viola
2 mazzetti di maggiorana fresca
3 pomodori maturi
mezzo litro di Chianti Classico*

Soffriggere la cipolla in olio extra vergine d'oliva. Aggiungere melanzana tritata in cubetti, i pomodori e le foglie di maggiorana. Aggiungere il mezzo litro di Chianti Classico e cuocere per un'ora e mezza circa. Salare a piacere.

Bollire le tagliatelle in acqua salata per un minuto circa e aggiungerle al sugo pronto. Mescolare e servire con un filo d'olio buono con un bel bicchiere di Chianti Classico (Poggio Amorelli).

Buon appetito da stefano, chef del "Frantoio"!