

PRIMI PIATTI

# Tagliatelle al vino

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    COSTO: molto basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



## INGREDIENTI

500 g di farina  
2 uova  
salsa di pomodoro  
basilico  
2 bicchieri di vino bianco secco ma  
aromatico  
sale  
pepe.

## PREPARAZIONE

- 1 Impastate la farina con le uova, unite man mano il vino ma evitate, attenzione, qualunque aggiunta di sale! Stendete la sfoglia come di consueto, tagliatela a strisce, cuocete le tagliatelle in acqua abbondante, bollente, leggermente salata. Vengono con un gusto morbido, una fragranza speciale che si avverte con molto piacere ma è difficile individuare, non sapendo da dove nasca. Condite queste tagliatelle con una salsa di pomodoro, semplice semplice, in cui entrino solo olio, pomodoro, sale, pepe, e qualche

fogliolina di basilico.

Buon appetito