

PRIMI PIATTI

Tagliatelle all'uvetta

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 10 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Un primo piatto che si basa sul contrasto dolce-salato. Le acciughe salate esaltano il dolce dell'uvetta, il pangrattato tostato dà al piatto una gradevole componente croccante.

INGREDIENTI

TAGLIATELLE ALL'UOVO fresche - 500 gr
ACCIUGHE SOTTO SALE 4
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 8
cucchiari da tavola
UVETTA SULTANINA 4 cucchiari da tavola
PANGRATTATO 4 cucchiari da tavola
PINOLI 2 cucchiari da tavola
SPICCHIO DI AGLIO 2
CIPOLLE 1
SALE
PEPE NERO
PEPERONCINO ROSSO DOLCE secco - 1

PREPARAZIONE

1 Mettete il pangrattato in padella e tostatelo finchè risulti dorato.



2 Tritate l'aglio, la cipolla e rosolateli in padella con dell'olio, unite il peperoncino, l'uvetta ed i pinoli.



3 Aggiungete le acciughe dissalate.



- 4 Schiacciate le acciughe con un cucchiaio di legno fino a ridurle in crema; regolate di sale e pepe.

Togliete la padella dal fuoco.

Lessate la pasta in abbondante acqua salata, quindi conditela con il sugo appena realizzato e poca acqua di cottura della pasta stessa.



- 5 Cospargete, infine, con il pangrattato tostato.