

PRIMI PIATTI

Tagliatelle alle olive, alici, capperi e pachino

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 40 min COTTURA: 25 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO



PER LA PASTA

250 g di farina
2 uova
60 g di patè di olive.

PER IL CONDIMENTO

4-5 cucchiaini di olio extravergine di oliva
1 spicchio di aglio
1 peperoncino
1 cucchiaio abbondante di capperi
5 filetti di alici sotto sale
12 pomodorini pachino
mezzo bicchiere di vino bianco secco
poco prezzemolo.

PREPARAZIONE

- 1 Per la pasta: impastare tutti gli ingredienti fino ad avere una pasta liscia (se serve unite altra farina), avvolgete il composto in della pellicola trasparente e fate riposare per 1 ora.



- 2 Con il mattarello stendete la pasta.



- 3 Arrotolate la pasta e tagliate con un coltello delle strisce formando le tagliatelle.



4 In una padella mettete l'olio con l'aglio sbucciato e bucherellato e fate rosolare.



- 5 Tagliare a rondelle il peperoncino, tritare leggermente i capperi e dissalate e tagliate a pezzettini le alici unendo il tutto in padella.



- 6 Tagliate a metà i pomodorini e mescolare.



- 7 Sfumare con il vino.



8 Lasciate evaporare ed unite il prezzemolo tritato.

Unite anche 2 mestoli di acqua di cottura della pasta.



9 Nel frattempo in una pentola con abbondante acqua salata fate lessare la pasta, scolatela e unitela al condimento facendo saltare il tutto.



