

PRIMI PIATTI

Tagliatelle con salsiccia e noci

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



PER LE TAGLIATELLE

200 g di farina 00

200 g di semola rimacinata di grano duro

2 uova

acqua q.b.

PER IL SUGO

1 cipolla

1 carota

pasta di salsiccia

pomodorini

noci

1/2 bicchiere di Malvasia D.O.C. di Salina

olio

semi di papavero

pepe

sale.

PREPARAZIONE

1 Mescolare tra loro le farine su una spianatoia, formare una fontana, rompersi al centro le uova e cominciare ad amalgamarle con una forchetta.

Lavorare gli ingredienti con le mani per dieci minuti, fino ad ottenere un impasto morbido ed elastico. Formare una palla, coprirla con una ciotola e lasciarla riposare per dieci minuti.

Stendere le sfoglie su una base infarinata con l'aiuto di un matterello e tagliarla a strisce con l'ausilio di un rotella.



2 Per il sugo: Versare all'interno di una padella 1/2 bicchiere di Malvasia, la salsiccia priva del budello e iniziare a rosolare, poi aggiungere la cipolla affettata sottilmente, la carota, i pomodorini e pochissimo olio poiché la salsiccia rilascerà già il suo grasso, aggiustare di sale. Cuocere per circa 20 minuti. Completare con noci tritate. Cucinare le tagliatelle in acqua salata con l'aggiunta di un cucchiaio di olio, a cottura ultimata versarle in padella e saltarle per qualche minuto. Decorare con semi di papavero e noci tritate.



