

PRIMI PIATTI

Taglierini alla Parchitana

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

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



I taglierini alla Parchitana sono un gustoso primo piatto molto semplice da realizzare che risulta perfetto quando abbiamo ospiti all'improvviso e vogliamo fare bella figura, senza però stare troppo tempo ai fornelli. Ha origini siciliane e come tale, prevede l'utilizzo delle mandorle, che vengono utilizzate sottoforma di latte. Una ricetta sicuramente molto gustosa e saporita che diventerà presto un grande cavallo di battaglia. Se amate le ricette siciliane, provate anche la [caponata](#), un grande classico mai fuori moda!

INGREDIENTI

TAGLIOLINI 600 gr

SCALOGNO 2

SPICCHIO DI AGLIO 1

VINO ROSSO ½

SALSA DI POMODORO PRONTA 300 gr

NOCI 6

LATTE DI MANDORLE 1 bicchiere

PREZZEMOLO 1 ciuffo

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Quando volete preparare i taglierini alla parchitana prima di tutto: in una padella fate scaldare dell'olio extravergine d'oliva. Preparate un trito con lo scalogno e l'aglio, unite il soffritto all'olio caldo. Quando il soffritto avrà preso un bel colore dorato, sfumate con il vino e lasciate evaporare a fiamma vivace tutta la parte alcolica del vino.

2 Evaporate tutta la parte alcolica del vino, aggiungete al soffritto, la salsa di pomodoro e portate a cottura, allungandola via via con il latte di mandorle, cuocete all'incirca per 15 minuti; regolate di sale e pepe.

Nel frattempo sgusciate le noci e tritatele grossolanamente.

3 Portate a bollore in una capace pentola l'acqua. Appena raggiunto il bollore, salate l'acqua e, mettete a lessare i tagliolini, cuocete al dente.

4 Una volta che i tagliolini saranno arrivati a cottura, scolateli direttamente nel sugo appena preparato. Saltate per qualche istante in maniera tale da fare amalgamare e insaporire bene il tutto.

5 Servite i taglierini alla parchitana con i gherigli di noce tritati e un trito di prezzemolo fresco.