

PRIMI PIATTI

Tallarines con tuco rapido

LUOGO: Sud America / Argentina

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



INGREDIENTI

400 g di farina e 2 uova
1/2 bicchiere d'olio
1 cipolla
2 pomodori
1/2 peperone verde
2 cucchiaini di concentrato di pomodoro
1 cucchiaino di estratto di carne
1 bicchiere di brodo
1 foglia di alloro
sale

PREPARAZIONE

1 Con la farina e le uova battute con un pizzico di sale, aggiungendo qualche mestolo d'acqua tiepida, preparate una pasta ben lavorata, liscia e soda, da spianare sottile e ritagliare a tagliatelle larghe un centimetro.

A parte, preparate la salsa: tritate finemente la cipolla, rosolatela nell'olio, poi unitevi il

peperone affettato sottilmente e la polpa spezzettata dei pomodori. Salate e cospargete di pepe. Rimestatate e aggiungete il brodo, il concentrato e l'estratto di carne; unite, alla fine la carne e la foglia d'alloro. Fate cuocere dolcemente, coperto, per 10 minuti, poi togliete l'alloro.

Lessate, quindi, le tagliatelle, scolatele e dividetele in porzioni, che andranno condite con la salsa preparata.