

PRIMI PIATTI

Tagliatelle ai semi di lino con Peperoni e Melanzane

di: *Flo.78*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* PREPARAZIONE: *40 min* COTTURA: *30 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



PER LA PASTA

200 g farina
1 uovo
1 cucchiaio olio extravergine d'oliva
1 cucchiaio semi di lino
acqua tiepida

PER IL CONDIMENTO

1 peperone rosso
1 peperone giallo
1 melanzana grossa
cipolla
olio extravergine d'oliva
1/2 bicchiere salsa di pomodoro.

PREPARAZIONE

1 Impastate gli ingredienti per la pasta fino ad ottenere un composto morbido ed elastico.

Tagliate a listarelle sottilissime tutti gli ortaggi e la cipolla, mettete tutto insieme nella wok con un pò di acqua, la salsa e salate leggermente.

Coprite con un coperchio e lasciate cuocere lentamente.

Nel frattempo preparate le tagliatelle.

Cuocete la pasta fresca in acqua bollente 5-6 minuti e poi, una volta scolata, versatela nella wok aggiungendo dell'olio a crudo e impiattate.

NOTE