

PRIMI PIATTI

# Tagliatelle al nero, zucchine e pomodoro

LUOGO: Europa / Italia

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



## PER LE TAGLIATELLE

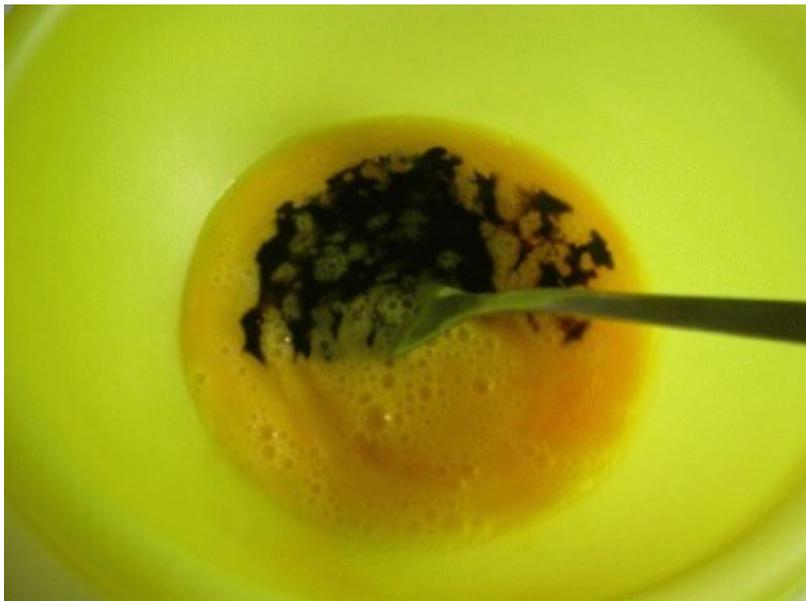
2 uova  
100 g di farina 00  
100 g di semola  
nero di seppia  
sale.

## PER IL CONDIMENTO

1 zucchini  
2 pomodori san marzano  
cipolla di tropea  
origano  
maggiorana  
basilico  
olio  
sale  
pepe.

# PREPARAZIONE

- 1 Rompere le uova in una ciotolina, aggiungere il nero di seppia, le farine ed impastare.





2 Far riposare l'impasto, ricavare delle tagliatelle.



**3** Mettere dell'olio in una padella e soffriggere la cipolla.



**4** Togliere la cipolla dorata dalla padella e metterci le zucchine tagliate a rondelle.



**5** Farle saltare per un pò e aggiungere poi i san marzano sfilettati e tagliati a cubetti, salare e pepare.



**6** Cuocere le tagliatelle per un paio di minuti dal bollore in abbondante acqua salata, saltare poi in padella con le zucchine e il pomodoro, aggiungendo di nuovo la cipolla appassita e il trito di erbe aromatiche fresche.

Impiattare, decorare con del basilico, dei fili di erba cipollina, foglioline di mentuccia e un filo di olio a crudo.



