

PRIMI PIATTI

Tagliatelle al vino

di: *vapjazz*

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

500 g di farina
2 uova
salsa di pomodoro
basilico
2 bicchieri di vino bianco secco ma
aromatico
sale
pepe.

PREPARAZIONE

- 1 Impastate la farina con le uova, unite man mano il vino ma evitate, attenzione, qualunque aggiunta di sale! Stendete la sfoglia come di consueto, tagliatela a strisce, cuocete le tagliatelle in acqua abbondante, bollente, leggermente salata. Vengono con un gusto morbido, una fragranza speciale che si avverte con molto piacere ma è difficile individuare, non sapendo da dove nasca. Condite queste tagliatelle con una salsa di

pomodoro, semplice semplice, in cui entrino solo olio, pomodoro, sale, pepe, e qualche fogliolina di basilico.

Buon appetito