

PRIMI PIATTI

# Tagliatelle all'uvetta

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **10 min**    COTTURA: **10 min**    COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Un primo piatto che si basa sul contrasto dolce-salato. Le acciughe salate esaltano il dolce dell'uvetta, il pangrattato tostato dà al piatto una gradevole componente croccante.

## INGREDIENTI

TAGLIATELLE ALL'UOVO fresche - 500 gr  
ACCIUGHE SOTTO SALE 4  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 8  
cucchiaini da tavola  
UVETTA SULTANINA 4 cucchiaini da tavola  
PANGRATTATO 4 cucchiaini da tavola  
PINOLI 2 cucchiaini da tavola  
SPICCHIO DI AGLIO 2  
CIPOLLE 1  
SALE  
PEPE NERO  
PEPERONCINO ROSSO DOLCE secco - 1

## PREPARAZIONE

**1** Mettete il pangrattato in padella e tostatelo finchè risulti dorato.



**2** Tritate l'aglio, la cipolla e rosolateli in padella con dell'olio, unite il peperoncino, l'uvetta ed i pinoli.



**3** Aggiungete le acciughe dissalate.



- 4 Schiacciate le acciughe con un cucchiaio di legno fino a ridurle in crema; regolate di sale e pepe.

Togliete la padella dal fuoco.

Lessate la pasta in abbondante acqua salata, quindi conditela con il sugo appena realizzato e poca acqua di cottura della pasta stessa.



- 5 Cospargete, infine, con il pangrattato tostato.