

PRIMI PIATTI

Tagliatelle alle olive, alici, capperi e pachino

di: *frangipane*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 40 min COTTURA: 25 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO



PER LA PASTA

- 250 g di farina
- 2 uova
- 60 g di patè di olive.

PER IL CONDIMENTO

- 4-5 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 1 spicchio di aglio
- 1 peperoncino
- 1 cucchiaio abbondante di capperi
- 5 filetti di alici sotto sale
- 12 pomodorini pachino
- mezzo bicchiere di vino bianco secco
- poco prezzemolo.

PREPARAZIONE

- 1 Per la pasta: impastare tutti gli ingredienti fino ad avere una pasta liscia (se serve unite altra farina), avvolgete il composto in della pellicola trasparente e fate riposare per 1 ora.



- 2 Con il mattarello stendete la pasta.



- 3 Arrotolate la pasta e tagliate con un coltello delle strisce formando le tagliatelle.



4 In una padella mettete l'olio con l'aglio sbucciato e bucherellato e fate rosolare.



- 5 Tagliare a rondelle il peperoncino, tritare leggermente i capperi e dissalate e tagliate a pezzettini le alici unendo il tutto in padella.



- 6 Tagliate a metà i pomodorini e mescolare.



- 7 Sfumare con il vino.



8 Lasciate evaporare ed unite il prezzemolo tritato.

Unite anche 2 mestoli di acqua di cottura della pasta.



9 Nel frattempo in una pentola con abbondante acqua salata fate lessare la pasta, scolatela e unitela al condimento facendo saltare il tutto.



