

PRIMI PIATTI

# Tallarines con tuco rapido

di: *Cookaround*

LUOGO: *Sud America / Argentina*

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



## INGREDIENTI

- 400 g di farina e 2 uova
- 1/2 bicchiere d'olio
- 1 cipolla
- 2 pomodori
- 1/2 peperone verde
- 2 cucchiaini di concentrato di pomodoro
- 1 cucchiaino di estratto di carne
- 1 bicchiere di brodo
- 1 foglia di alloro
- sale

## PREPARAZIONE

- 1 Con la farina e le uova battute con un pizzico di sale, aggiungendo qualche mestolo d'acqua tiepida, preparate una pasta ben lavorata, liscia e soda, da spianare sottile e ritagliare a tagliatelle larghe un centimetro.

A parte, preparate la salsa: tritate finemente la cipolla, rosolatela nell'olio, poi unitevi il peperone affettato sottilmente e la polpa spezzettata dei pomodori. Salate e cospargete di pepe. Rimestatate e aggiungete il brodo, il concentrato e l'estratto di carne; unite, alla fine la carne e la foglia d'alloro. Fate cuocere dolcemente, coperto, per 10 minuti, poi togliete l'alloro.

Lessate, quindi, le tagliatelle, scolatele e dividetele in porzioni, che andranno condite con la salsa preparata.