Tagliatelle alle OLIVE TAGGIASCHE

INGREDIENTI (3 Pax)

- Farina 00 180 gr
- Farina rimacinata di grano duro 20 gr *
- 2 uova medie
- Una dozzina di pomodorini freschi
- Olive taggiasche denocciolate sott'olio, due cucchiai abbondanti
- Pane grattato, tre cucchiai
- Pinoli, due cucchiai
- Olio di oliva extravergine (meglio se taggiasco) q.b.
- Peperoncino q.b.
- 1 spicchio d'aglio
- Sale q.b.
- Zucchero q.b.

** la farina di grano duro per dare più consistenza alla pasta. In alternativa utilizzare 200 gr di farina 00*

1

Pre-riscaldare il forno a 180° in modalità statica.

Lavare i pomodorini, tagliarli a metà rimuovendo i semi. Disporre su una teglia e passare un filo di olio di oliva.

Una spolveratа di zucchero e una di sale fino ed infornare per 40 minuti circa.

Tritare finemente al coltello le olive taggiasche.

Impastare le farine con le uova intere e il trito di olive.

2

Ottenuto un impasto asciutto ed elastico* avvolgerlo con della pellicola alimentare e riporre in frigo a riposare per una mezzoretta.

Trascorsi trenta minuti, prendere un pezzo dell'impasto e stenderlo con il matterello o con la macchina sfogliatrice ad ottenere un foglio sottile.

Ripetere l'operazione con un ulteriore pezzo di impasto e così via.

** facendo una leggera pressione con il dito l'impronta tende a tornare in posizione.*

3

Spolverare un primo foglio di pasta con la farina di grano duro rimacinata e arrotolarlo delicatamente.
Con un coltello tagliare il rotolo di pasta ad intervalli regolari di 4 mm.

Srotolare i diversi pezzetti di pasta ottenuti.

Rigirare le tagliatelle con della farina di grano duro per mantenerla asciutta ed evitare che si attacchi.

Ripetere con tutti i fogli di pasta. Conservare le tagliatelle su un vassoio coperto con un panno pulito.

4

Quando i pomodorini risultano cotti e caramellati toglierli dal forno e tenerli da parte.

In un pentolino tostare qualche minuto i pinoli a fuoco moderato rigirandoli in continuazione per doraril uniformemente.

Con lo stesso pentolino tostare anche il pane grattato aggiungendo un poco di olio di conserva delle olive taggiasche.

Portare a bollore una pentola di acqua per la cottura della pasta.

5

Salare l'acqua a bollore e tuffare le tagliatelle.

Intanto scaldare 4/5 cucchiai di olio taggiasco con uno spicchio d'aglio e del peperoncino.

Scolare la pasta a cottura (2/3 min. circa) e saltarla in padella dopo aver tolto l'aglio e il peperoncino.

Infine aggiungere i pomodorini cotti al forno e i pinoli tostati e dare un ultima mischiata.

6

Piatto semplice, delicato, molto profumato ed al contempo ricco ed appagante.

Puoi servire.

Completare il piatto con una generosa spolverata di pane tostato.

BUON APPETITO

Ricette Orizzontali.

www.RicetteOrizzontali.it

ricetteorizzontali

www.RicetteOrizzontali.it