

# FETTUCCINE GIUSEPPE

Ingredienti per 4 persone:

Per la pasta:

- 400 g di farina più quella necessaria per stendere la sfoglia,
- sale,
- quattro uova.

Per condire:

- un mazzetto di basilico,
- un ciuffo di cerfoglio,
- 100 g di pangrattato,
- sale,
- pepe,
- 500 g di pelati,
- 60 g di burro,
- olio.

Preparate le fettuccine con gli ingredienti necessari, e sparpagiatele sulla spianatoia ad asciugare un po'.

Mescolate, in una terrina, un trito finissimo di basilico cerfoglio, il pangrattato, un'abbondante presa di sale e un pizzico di pepe.

Ponete sul tagliere i pelati ben sgocciolati dall'acqua di conserva e tritateli grossolanamente, quindi distribuitene metà sul fondo di una pirofila unta di burro.

Spargete sui pomodori parte del composto preparato.

Intanto avrete messo a cuocere le fettuccine in acqua bollente salata; scolatele molto al dente, conditele con il burro rimasto e trasferitele nella pirofila: copritele con i restanti pomodori e con il rimanente composto.

Irrorate con un filo di olio e infornate per 20 minuti a 220°.