

TAGLIATELLE PRIMAVERA

Ingredienti per 4 persone:

Per la pasta:

- 400 g di farina,
- sale,
- quattro uova.

Per il condimento:

- una manciata di prezzemolo,
- 2 mazzetti di basilico,
- uno spicchio d'aglio,
- una cipolla,
- olio,
- 50 g di pecorino grattugiato,
- pepe.

Mettete la farina a fontana sulla spianatoia, spolverizzatela col sale e rompetevi nel centro le uova, preparando la pasta secondo le solite istruzioni, fate quindi riposare la pasta, coperta da un panno umido, per 30 minuti, poi stendetela col mattarello, sulla spianatoia infarinata, in 2 sfoglie, dalle quali ritaglierete delle fettucce larghe un dito.

Lasciatele asciugare dopo averle ben sparpagiate sulla spianatoia.

Nel frattempo pulite, strizzate e tritate molto finemente il prezzemolo e il basilico e, separatamente, tritate anche aglio e cipolla sbucciati.

Mettete sul fuoco, in un largo tegame, l'aglio e la cipolla e fateli appassire con mezzo bicchiere di olio.

Cospargete quindi di aromi e togliete subito dalla fiamma.

Fratanto avrete anche messo sul fuoco, in una pentola, l'acqua salata per cuocere la pasta, portandola ad ebollizione: fatevi cuocere le tagliatelle, scolatele bene al dente e mettetele nel tegame rigirando velocemente gli ingredienti.

Rimettete per un momento il recipiente sulla fiamma vivace.

Spolverizzate con il pecorino e con un grosso pizzico di pepe e trasferite la pasta nella zuppiera già scaldata, portando subito in tavola.