

PRIMI PIATTI

Le tagliatelle

Tradizione: Alatri (FR), Provincia di Frosinone, Lazio

DOSI

4 persone

■ Ingredienti per 4 persone

PER LE TAGLIATELLE

Farina bianca	400 g
Uova	4
Olio d'oliva	1 cucchiaio
Sale	

PER LA SALSA

Pomodori maturi	2
Basilico	alcune foglie
Peperoncino	1
Aglio	1 spicchio
Olio d'oliva	4 cucchiaini
Sale	

■ Preparazione

- 1 Disporre la farina sulla spianatoia di legno e, nel mezzo rompetevi le uova intere con l'olio. Iniziate ad impastare con una forchetta, aggiungete il sale e continuate finché l'impasto risulti consistente.
- 2 Formate un panetto, copritelo con un panno e fatelo riposare per circa trenta minuti. Quando la pasta è pronta con il mattarello stendete la sfoglia di circa 2 mm di spessore (o come preferite).
- 3 Lasciate asciugare la pasta e cospargetela con della farina. Arrotolate la sfoglia e tagliatela. Nel frattempo fate rosolare l'aglio, aggiungete i pomodori, le foglioline di basilico, il peperoncino e il sale.
- 4 Cuocere le tagliatelle in acqua salata. Scolare e condire con la salsa.