



CUCINA CON NOI!

Tagliolini alle olive nere con filetto di scorfano

INGREDIENTI

300 g di farina bianca 00

4 uova

500 g di filetti di scorfano

300 g di pomodorini datterino

30 g di capperi

un mazzetto basilico

olio extravergine d'oliva umbro

100 g di farina di semola di grano duro

150 g di pasta di olive nere

500 g di Broccoli Rosette Orogel

30 g di scalogno

vino bianco

peperoncino



45



4



Media



Primi Piatti

Preparazione

- 1** Mettere tutti gli ingredienti per la pasta nell'impastatrice, lavorare fino ad ottenere un impasto liscio e compatto. Tirare la pasta fino ad uno spessore di circa quattro/cinque mm e tagliare a mo' di tagliolini e conservare in luogo fresco.
- 2** Squamare, eviscerare, deliscare lo scorfano e tagliare a cubetti; in una casseruola far soffriggere la metà dello scalogno tritato, aggiungere i pomodorini datterini, far cuocere per cinque minuti. In una padella antiaderente far soffriggere l'altra metà dello scalogno tritato, aggiungere i capperi e la polpa di scorfano.
- 3** Far cuocere alcuni minuti facendo dorare il tutto, bagnare con il vino bianco e lasciar evaporare. Aggiungere il prezzemolo tritato, poi la salsa di pomodorini datterini e far bollire per altri cinque minuti. Versare in abbondante acqua salata i broccoli precedentemente selezionate le cimette, e dopo cinque minuti aggiungere i tagliolini.

4

Far cuocere il tempo necessario, scolare e versare la pasta nella salsa preparata. Saltare e condire, aggiungere del peperoncino a piacere e decorare il piatto con un ciuffo di basilico fresco.

