



CUCINA CON NOI!

Tagliolini alle olive nere con filetto di scorfano, pomodori datterini e rosette di broccoli

INGREDIENTI

300 g di farina 00

100 g di farina di semola di grano duro

4 uova

150 g di pasta di olive nere

500 g di filetti di scorfano

500 g di **Broccoli Rosette Orogel**

300 g di pomodorini datterino

30 g di scalogno

30 g di capperi

vino bianco

un mazzetto di basilico

peperoncino

olio extravergine d'oliva umbro



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 4/5 mm e tagliare dei 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 5 minuti.
- 3** In una padella antiaderente far soffriggere l'altra metà dello scalogno tritato, aggiungere i capperi e la polpa di scorfano. 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 5 minuti.

4

Versare in abbondante acqua salata i broccoli (selezionare le cimette), e dopo cinque minuti aggiungere i tagliolini. 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.

