

TAGLIOLINI AL NERO DI SEPPIA SU VELLUTATA DI POMODORI E RAGÙ DI TRIGLIE

Di Alessandro Saiu - 6 febbraio 2013



INGREDIENTI:

200g di farina
2 uova
1 sacchetta di nero di seppia
3 triglie di media grandezza
15 pomodori ciliegia
1 spicchio d'aglio
Pochi pistilli di zafferano
1 peperoncino
Erbe aromatiche
Olio aromatizzato al basilico
Olio extravergine
sale

- Disponete la farina a fontana sulla spianatoia, aggiungete le uova intere, il nero di seppia e un pizzico di sale, lavorate energicamente fino ad ottenere un impasto compatto e ben amalgamato. Formate una palla, copritela e fate riposare per 20 minuti.
- Per la salsa fate imbiondire uno spicchio d'aglio in 20g d'olio; eliminatelo e versate nel tegame i pomodori ciliegia tagliati a metà; aggiungete lo zafferano e il peperoncino; salate e cuocete a fiamma bassa per 10 minuti, a fine cottura unite i filetti di triglia che farete stufare per 4 minuti, poi li separerete dalla salsa tenendoli in caldo.
- Riprendete l'impasto e tirate delle sfoglie spesse qualche millimetro; arrotolatele e tagliate i tagliolini.
- Cuoceteli in abbondante acqua salata, saltateli con la salsa e disponeteli al centro del piatto con 2 filetti di triglia. Guarnite con le erbe aromatiche e alcune gocce d'olio al basilico.