



TAGLIERINO OLIO EVO E RAGU' DI TRIGLIA

Ingredienti

Per la pasta

200 gr. di semola
74 gr. di olio evo
1 uovo

Per il ragù

300 gr. di triglia eviscerata e sfilettata
200 gr. di pomodori secchi ammollati o sott'olio
30 gr. di capperi dissalati
scalogno
aglio
brodo vegetale
1 foglia di alloro
pepe di mulinello
basilico e menta fresca

Procedimento

Per la pasta

Impastare tutti gli ingredienti e lasciare riposare per 30-40 minuti.

Tirare la sfoglia sottile, irrorare con la semola per permettere di arrotolare la pasta senza che si attacchi, tagliare con un trinciante su un tagliere di legno.

Per il ragù

Unire in un recipiente i pomodori secchi e i capperi e frullare con l'olio (eventualmente anche l'olio dei pomodori secchi).

In una padella scottare l'aglio intero lo scalogno a julienne, una volta tostato il tutto sfumare con del brodo vegetale, aggiungere la foglia di alloro, un po' di polpa di pomodoro e capperi.

Tagliare la triglia a pezzi e miscelare con il resto di pomodoro e capperi e tenere da parte per mantecare la pasta.

Cuocere la pasta in abbondante acqua per pochi minuti, scolare e saltare nel fondo di scalogno, aggiustare di sale e pepe.

Fuori dal fuoco mantecare con il ragù crudo di triglia.

Servire ultimando con delle foglie di basilico fresco e menta.