



TAGLIOLINI FRESCHI AL SUGO DI CARCIOFI CON CRUDO DI SEPPIE AL TIMO

Ingredienti

Per la pasta

300 g. di farina 00

300 g. di semola rimacinata

6 uova

Per il sugo

4 carciofi

30 g. di pinoli

1 spicchio di aglio

prezzemolo

1 seppia freschissima e pulita

timo q.b.

olio, sale, pepe

Procedimento

Tagliare la seppia a julienne e farla marinare con olio, sale, pepe e timo.
Pulire i carciofi e lavarli in acqua acidulata. Frullare i carciofi tagliati a pezzi con pinoli e poco sale.

In una padella calda versare dell'olio e aglio e rosolare appena l'aglio, dopodiché aggiungere i carciofi frullati e rosolare poi aggiungere dell'acqua e cuocere con coperchio.

In un'altra padella rosolare olio e aglio ed aggiungere i carciofi cotti e i tagliolini all'uovo che avremo preparato precedentemente con farina, semola e uova.

Impiattare i tagliolini completando il piatto con le seppie marinate ed il prezzemolo tritato.