



Elvea, festa all'italiana

Pasta alla Bruna Vitelli



ingredienten voor 2 Persone

| | |
|---------------|------------------------------|
| 100 g di | 00 fiore |
| 100 g di | fiore di semola |
| 2 | uova |
| 1 spicchi di | aglio |
| 400 g di | ELVEA Pomodori pelati interi |
| foglioline di | basilico fresco |
| | parmigiano |
| | olio d'oliva |
| | pepe |
| | sale |

Preparazione

Mescolare un uovo alla farina 00. Aggiungere la semola e il secondo uovo. Impastare fino a ottenere un impasto compatto. Avvolgere l'impasto in un foglio di pellicola e farlo brevemente riposare in frigorifero. Nel frattempo preparare la salsa. Soffriggere uno spicchio d'aglio in un poco d'olio d'oliva. Aggiungere i pomodori pelati interi e bucarli lievemente con una forchetta. Condire con pepe macinato e far cuocere la salsa a fiamma bassa.

Ora spianare l'impasto con un mattarello e farlo passare nella macchina per la pasta. Utilizzare l'attrezzo per fare gli spaghetti.

Cuocere al dente gli spaghetti in abbondante acqua salata.

Rimuovere lo spicchio d'aglio dalla salsa e aggiungervi alcune foglioline di basilico fresco. Scolare la pasta e mescolarla alla salsa.

Distribuire la pasta in due piattini. Decorare con parmigiano e basilico fresco.

