



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.

