

Tagliatelle della Nonna Wanda



Autore: Marisa

Categoria: Piatti Unici

Difficoltà: Facile

Persone: 4

Tempo di preparazione: 15min

Tempo di cottura: 5min

Stagione: Autunno

Ingredienti

INGREDIENTI PER LE TAGLIATELLE

- 8 uova
- 4 cucchiaini di farina bianca
- 2 cucchiaini di olio d'oliva extravergine
- ½ bicchiere di latte
- sale q.b.

INGREDIENTI PER IL SUGO

- 450 gr. di polpa di pomodoro
- cipolla e basilico q.b.
- formaggio grana grattugiato q.b.

Preparazione

PREPARAZIONE DELLE TAGLIATELLE

Sbattere le uova con la farina, il latte ed il sale. Scaldare l'olio nella padella e fare 4 frittate. Lasciare raffreddare leggermente e tagliare le frittate a strisciole come fossero delle tagliatelle.

PREPARAZIONE DEL SUGO

In una pentola far soffriggere nell'olio la cipolla, aggiungere il pomodoro, il basilico, il sale e far rapprendere il sugo.

In una pirofila mettere le strisciole di frittata e condire con il sugo. Aggiungere del formaggio grana grattugiato e mettere in forno per circa 5 minuti.

