

# 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 striscioline 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 striscioline di frittata e condire con il sugo. Aggiungere del formaggio grana grattugiato e mettere in forno per circa 5 minuti.

