

#IORESTOACASA con le ricette dell'EINAUDI

Tagliatelle al nero con seppie e pesto di rucola



**TEMPO DI
PREPARAZIONE**
90 minuti



**TEMPO DI
COTTURA**
40 minuti



PORZIONI
10 persone



**PREPARATA
DA**

A.Gesualdo
5[^]H / prof
I.Castriotta



Riesling
Kofererhof

Ingredienti

per le tagliatelle:
500g farina00
500g semola rimacinata
6 uova intere
20g di sale
20g di olio extra vergine d'oliva
Nero di seppia

Per le seppie:
400g di seppie fresche
10g di olio EVO
1 spicchio d'aglio

Per il pesto:
500g di rucola

Per I pomodori confit:
16 pomodorini rossi
10g di olio EVO
Q.b. zucchero di canna
Q.b. Timo

Preparazione

Per realizzare la pasta, versare la farina e la semola in una ciotola, creare un incavo al centro e aggiungere le uova, (aggiungere il nero di seppia, sterilizzato con un po di acqua a 100°C) iniziare ad incorporare, trasferire sulla spianatoia e lavorarla per 10 minuti. Una volta che l'impasto diventa liscio avvolgerla in un panno pulito o in pellicola e lasciatela riposare per 30 minuti. Una volta riposato, tagliarlo a pezzi e tirarlo con la macchina sfogliatrice, una volta fatto le sfoglie, prendere la chitarra, mettere la sfoglia sul formato per le tagliatelle e passare il matterello sopra.

Per le seppie, pulirle facendo attenzione a non rompere le sacche di inchiostro, lavarle e tagliarle a pezzi piccoli. Prendere una padella, far soffriggere olio evo e aglio, aggiungere i pezzi di seppia e sfumarli con il vino bianco, lasciateli cuocere per 20 minuti aggiungendo l'acqua del brodo se occorre.

Per il pesto, pulire e lavare la rucola, in una pentola far bollire dell'acqua salata, immergere la rucola farla cuocere per 5 minuti, a questo punto prendere una ciotola con del ghiaccio e acqua fredda, e immergere la rucola (facendo uno shock termico), scolare e metterla in un recipiente alto, mixare, diluire con del brodo, e aggiungere un pizzico di sale.

Per I pomodori confit, lavarli e tagliarli a metà, metterli in una teglia con carta forno, aggiungere sui pomodori zucchero di canna, timo e olio evo e far cuocere in forno a 180°C per 1 ora e mezza/ 2 ore.

Informazioni Nutrizionali