

## L'INGREDIENTE DI MAGGIO: PASSATA DI POMODORO DATTERINO GIALLO

di **Good Land** dai 2.30€ Un prodotto gustoso e #noCap!



### TAGLIATELLE CON PASSATA DI POMODORO DATTERINO GIALLO

#### INGREDIENTI (PER 2 PERSONE):

PER IL SUGO 420g di passata di pomodoro datterino giallo Good Land; Olio extravergine d'oliva; Mezza cipolla rossa ; Sale; Pepe; Basilico fresco

PER LA PASTA 300g di semola rimacinata di grano duro; 150g di acqua

#### PROCEDIMENTO:

Iniziamo dalla pasta! Pochi semplici passi: disporre la farina in una ciotola, versare poco alla volta l'acqua al centro e iniziare ad impastare. Aggiunta tutta l'acqua, continuare ad impastare energicamente sul piano da lavoro. Dopo aver ottenuto un impasto morbido e compatto, coprire l'impasto e lasciar riposare per circa 30 minuti.

Ora pensiamo al sughetto! Scaldiamo una padella e aggiungiamo un bel filo d'olio abbondante e la cipolla rossa tagliata a cubetti. Mescoliamo e facciamo rosolare e dorare bene la cipolla... poi aggiungiamo la passata di pomodoro. Insaporiamo con sale, pepe e basilico fresco. Lasciamo sul fuoco, medio, per circa 20 minuti.

Riprendiamo l'impasto per la pasta! Mettiamo un po' di farina sul piano da lavoro e stendiamo l'impasto con il mattarello fino ad ottenere una sfoglia sottile. Arrotoliamo la pasta su se stessa e tagliamo per ottenere delle strisce. (Si può dare la forma che si preferisce alla pasta!). Buttiamo la pasta in acqua bollente con sale e un filo di olio per evitare che si attacchi. Cuociamo per 4 minuti circa, scoliamo e trasferiamo nella padella con il sugo. Mescolare, amalgamare e impiattare!! P.S. non dimenticatevi di assaggiare il sugo mentre cuoce... è veramente gustoso!! Buon appetito!

Grazie a Provolaticetta Foodblogger di Torino che "assaggia da Nord a Sud usando prodotti lactosefree" e ha preparato per noi questa gustosa ricetta! Seguitela sulla [sua pagina Instagram](#)