



## TAGLIATELLE ALLA MAGGIORANA

10 minuti · Vegetariana · Serve per 4

La cucina è il luogo felice dove si gioca con ingredienti favolosi che nutrono il corpo e l'anima.

Ingredienti:

400 g tagliatelle fresche

200 g scalogno

1 vassoio Maggiorana Sapori del Mio Orto

40 g pecorino

30 ml olio EVO

50 ml latte

Istruzioni:

Affettare lo scalogno e farlo soffriggere nell'olio in una padella capiente, mentre soffrigge mettere a bollire l'acqua salata per la pasta.

Pulire la maggiorana, lavarla e tritarla finemente poi grattugiare il pecorino a scaglie

Cuocere le tagliatelle e scolarle al dente

Mettere la pasta nella padella dello scalogno e fatela insaporire

Aggiungete la maggiorana tritata a fuoco spento

Aggiungete metà del pecorino e mescolate

Servite con un filo di olio e il resto del pecorino.

### PREPARARE LE TAGLIATELLE

170 g Farina 00

80 g semolina

1 uovo

4 tuorli

10 g maggiorana Sapori del Mio Orto

Impastare til tutto con energia e lasciare riposare 30 minuti in un luogo fresco prima di stendere la pasta al mattarello.

TEMPO DI PREPARAZIONE 5 MINUTI	TEMPO DI COTTURA 5 MINUTI	TEMPO TOTALE 10 MINUTI
-----------------------------------	------------------------------	---------------------------

 RICETTA X 4 • 380 CAL -

