TAGLIATELLE PREZIOSE

Ingredienti per 4 persone:

Per la pasta:

- 400 g di farina,
- sale,
- quattro uova.

Per il condimento:

- 300 g di pomodori freschi,
- uno spicchio d'aglio,
- olio,
- una scatola da 300 g di salmone,
- sale,
- pepe,
- un mazzetto di basilico.

Ponete la farina a fontana sulla spianatoia, cospargetela di sale e rompetevi nel centro le uova; preparate la pasta seguendo le istruzioni solite.
Fatela quindi riposare per 30 minuti, coperta da un tovagliolo umido.
Nel frattempo immergete brevemente i pomodori in acqua bollente, privateli della buccia, apriteli a metà, asportate i semi e setacciateli.
Sbucciate l'aglio e mettetelo a colorire in un tegame con 3 cucchiai di olio: unite il salmone ben sgocciolato dal suo liquido di conserva e sminuzzato e lasciatelo crogiolare per qualche istante prima di incorporare i pomodori passati.
Insaporite con una presa di sale e un pizzico di pepe, coprite il recipiente e lasciate cuocere per circa 20 minuti.
Intanto mettete sulla fiamma, in una pentola, l'acqua per cuocere la pasta: unite una manciatina di sale grosso e portate ad ebollizione.
Preparate le tagliatelle e fatele cuocere nell'acqua bollente, scolandole piuttosto al dente: sistematele nella zuppiera, conditele con la salsa al salmone e spolverizzatele con un trito finissimo di basilico.
Servite ben caldo.