

# TAGLIOLINI CON VITELLO E POMODORO

Ingredienti per 4 persone:

Per la pasta:

- 200 g di farina,
- 6 tuorli d'uovo,
- sale.

Per la salsa:

- 1 spicchio di aglio,
- 30 g di olio d'oliva,
- 2 pomodori da sugo,
- 1 cipolla media tagliata,
- 1 carota tagliata,
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato,
- 1 foglia di alloro,
- 100 g di vitello,
- sale,
- 8 foglie di basilico.

Versare la farina in una ciotola, aggiungere i rossi d'uovo e un pizzico di sale, e impastare per 30 minuti.

Stendere la pasta fino ad ottenere una sfoglia sottile.

Lasciarla ad asciugare per alcuni minuti.

Poi arrotolarla su un mattarello e, usando un coltello tagliente, fare delle stiscioline intorno al mattarello.

Togliere i riccioli dal mattarello e porli su di una tavola in modo da non farli attaccare tra loro.

Imbiondire l'aglio nell'olio.

Spellare, togliere i semi e tagliare i pomodori, e aggiungerli nella padella.

Poi aggiungere la carota, la cipolla, il sedano, le foglie di basilico, il prezzemolo e l'alloro.

Salare.

Lasciar bollire per circa 10 minuti, poi aggiungere il vitello e cuocere per altri 15 minuti.

Cuocere i tagliolini nell'acqua bollente salata per 5 minuti.

Scolarli e condirli con la salsa.