

INGREDIENTI PER 4 PERSONE



Taglioline

TAGLIOLINE ROSSE *con* CAPONATA DI VERDURE *e* PISTILLI DI ZAFFERANO

400 g di Taglioline rosse
1 zuccina
1/4 di peperone rosso
1/4 di peperone verde
1/4 di peperone giallo
1 piccola melanzana, 1 carota
1 costa di sedano
1 cucchiaio di cipolla rossa tritata
aglio, rosmarino, 1/4 di vino Riesling
4 g di pistilli di zafferano
olio extravergine di oliva, basilico, sale, pepe

Chef Mario Becciolini / Ass. Cuochi di Pavia

In un saltiere con l'olio fate rosolare un trito di aglio e rosmarino, profumate con un pizzico di pepe, unite tutte le verdure a brunoise fino a ottenere una caponata. Versate quindi il vino, fate evaporare l'alcol e continuate la cottura per alcuni minuti a fuoco vivace in modo tale che le verdure risultino piuttosto croccanti.

Cuocete le Taglioline rosse in abbondante acqua bollente salata, colatele e infine unitele alla caponata nel saltiere, aggiungendo i pistilli di zafferano. Disponete nel piatto le Taglioline rosse a vulcano e decorate con un trito di basilico.

Per la cottura della pasta utilizzare 1 l di acqua ogni 100 g di prodotto