

## TAGLIOLINI FRESCHI CON POMODORI PACHINO E OLIVE TAGGIASCHE

### Ingredienti :

1. Per la pasta fresca:
  - 500g di farina 00
  - 5 uova
  - 30g d'olio extravergine d'oliva
  - Acqua qb
  - Un pizzico di sale
2. Per il sugo :
  - 1 cipolla di Tropea
  - 80 pomodorini pachino
  - Un pizzico di zucchero
  - Sale 30g
  - Pepe qb
  - Olio extravergine d'oliva
  - olive taggiasce

### Procedimento :

- Per la pasta : in un piano preferibilmente il marmo unire gli ingredienti ed Impastare il composto affinché risulti omogeneo .Lasciare riposare l'impasto per 30 minuti avvolto nella pellicola. Stenderlo con la macchinetta fino a ottenere dei tagliolini.
- Per il sugo : in una padella ben calda mettere l'olio e far soffriggere la cipolla di Tropea fino a che prenda il tipico color oro .Aggiungere i pomodori pachino precedentemente tagliati in piccoli pezzi.Poi aggiungere il sale ,il pepe e un pizzico di zucchero .Lasciare cuocere il tutto per 15-20 minuti e poi aggiungere al sugo le olive taggiasche .

Cuocere la pasta e unirli al sugo aggiustandola di sapore .