

*"ingredienti 300gr farina bianca 200gr farina integrale 4 uova intere olio extra vergine di oliva Mescolare tutti gli ingredienti a fontana. Per il pesto: 1 mazzo di basilico qualche foglia di prezzemolo 20gr di pinoli ½ spicchio d'aglio olio, sale, pepe, parmigiano preparazione Pulire e aprire 500gr di cozze bollirle sgusciarle e lasciarle nell'acqua di cottura. Preparare un fondo di aglio tritato, olio e 1 peperoncino far rosolare aggiungere le cozze e bagnare con vino bianco lasciare evaporare aggiungere un poco dell'acqua delle cozze. Cuocere i tagliolini in acqua salata scolarli ancora al dente insaporirli nella salsa delle cozze aggiungendo il soncino a foglie e un pomodoro tagliato a quadretti. Mantecare con olio extra vergine(sempre fuori dal fuoco) servire in piatti caldi con un cucchiaino di pesto. Dosi per 8 persone regione Campania (zona Capri) Nicochef"*