



## Tagliatelle colorate con uvetta e pinoli



[Stampa ricetta](#)

## Ricetta Tagliatelle colorate con uvetta e pinoli

Tagliatelle particolari

Preparazione	5 min
Cottura	30 min
Tempo totale	35 min

Portata: Primi

Cucina: Romagna

Keyword: pasta all'uovo

Difficoltà: difficile

Costo: medio

Porzioni: 4 persone

Calorie: 300kcal

### Ingredienti

per la sfoglia:

- 400 g farina (+ quella che serve per il tagliere)
- 2 uova
- 1 rapa rossa lessa e tritata
- 1 busta zafferano in polvere

per condire:

- 400 g pomodorini ciliegini
- 40 g uvetta sultanina
- 40 g pinoli
- 1 spicchio aglio
- q.b. sale
- q.b. pepe
- q.b. olio di oliva extra vergine
- q.b. basilico in foglie

## Istruzioni

1. Fai sciogliere lo zafferano in polvere in mezzo bicchiere d'acqua tiepida. Prepara 2 impasti di sfoglia. Per la pasta rossa: 2 etti di farina, 1 uovo, la rapa rossa lessata e tritata. Per la pasta gialla: 2 etti di farina, 1 uovo, lo zafferano sciolto con la sua acqua.



2. Fai riposare i 2 impasti mezz'ora coperti con pellicola trasparente. Nel frattempo lascia ammorbidire l'uvetta in acqua tiepida per 20 minuti poi, in un padellino, fai tostare i pinoli con un filo di olio e metti da parte. In una padella adeguata fai soffriggere, in 4 cucchiai di olio, l'aglio tritato, aggiungi i pomodorini tagliati a metà, l'uvetta strizzata, i pinoli tostati, regola di sale, pepe, basilico e porta a cottura (10-15 minuti).
3. Aiutandoti con il mattarello e la macchina per pasta appiattisci (non troppo sottile) le 2 sfoglie di spessore uguale. Taglia a strisce di 1 cm. la pasta rossa. Inumidisci la pasta gialla e posiziona sopra (distanziate tra loro) le strisce di pasta colorata. Con la macchina per pasta assottiglia, man mano, tutta la sfoglia.



4. Ottenuta tutta la pasta colorata con un coltello a lama larga forma le tagliatelle.  
Fai bollire una pentola di acqua salata, lessa la pasta, scola e condisci con il sugo preparato.



## Nutrition

Serving: 100g | Calorie: 300kcal

Servi nei piatti e porta in tavola.

Buon appetito...

Ugo Picia

[Read More](#)

---