

## TAGLIATELLE CON POMODORINI CONFIT, CHIODINI E PESTO

Le **tagliatelle** rappresentano uno dei formati di pasta più tipici della tradizione gastronomica italiana, nello specifico della cucina bolognese. Nella nostra ricetta vi presentiamo una variante che racchiude i buoni sapori della natura e delle stagioni: le tagliatelle con pomodorini confit, chiodini e pesto. Questo ricco mix di ingredienti unisce una nota speziata, data dai pomodorini, al gusto unico dei chiodini, funghi tipici del periodo autunnale. Questo condimento si sposa perfettamente con delle buone tagliatelle all'uovo fatte in casa: proprio quello che ci vuole per creare un primo piatto da leccarsi i baffi!

### INGREDIENTI PER I POMODORINI CONFIT

- Pomodori ciliegino 350 gr
- Aglio 1 spicchio
- Timo 4 rametti
- Olio di oliva extravergine 20 gr
- Origano secco 2 gr
- Sale 10 gr
- Pepe 5 gr
- Zucchero 15 gr

### PER IL PESTO

- Sale grosso 1 pizzico
- Olio di oliva extravergine 100 ml
- Basilico foglie 50 gr
- Pecorino grattugiato 2 cucchiaini (circa 15 g)
- Parmigiano reggiano grattugiato 6 cucchiaini (circa 70 g)
- Pinoli 1 cucchiaio (circa 15 gr)

### PER IL CONDIMENTO

- Funghi chiodini 150 gr
- Aglio 1 spicchio
- Prezzemolo 5 gr
- Vino bianco 50 gr
- Sale 3 gr

### PER DECORARE

- Pinoli a piacere
- foglionline di basilico a piacere

