# Tagliolini alle cipolle (Tallarines con salsa de cebollas )

Tiempo de preparación: 30 Min

## Ingredientes

### Masa

**Harina**: 300 grs.
**Semolina**: 20 g
**Huevos**: 3 Unidades

### Salsa

**Manteca**: 50 g
**Queso Caciocavallo**: 100 g
**Aceite De Oliva**: 2 cdas.
**Orégano**: 1 cda.
**Ajo**: 1 Diente
**Panceta**: 40 g
**Tomates Perita**: 1 Lata
**Berenjena**: 1 Unidad
**Avellanas**: 100 g
**Sal y Pimienta**: A gusto
**Cebolla**: 300 g
**Mozzarella**: 100 g

## Preparación de la Receta

- En un bowl coloque la *harina*, los huevos y el *semolin* y amase bien hasta lograr una masa lisa.
- Pase la maquina de pastas hasta lograr una lámina fina.
- Estire la masa, doble en cuatro y corte con un cuchillo tiras finas.
- Espolvoree los tallarines con *harina* y deje descansar.
- En una olla con agua en ebullición cocine los tallarines.
- Retire cuele y reserve.

## Salsa

- Pele y corte las cebollas en finas láminas.
- Desgrase la *panceta* y corte en tiras finas.
- Corte la cáscara de las berenjenas en cubos pequeños.
- Pele y corte el *ajo* en láminas.
- Pique los tomates peritas.
- En una sartén con aceite de oliva y una cucharada de *manteca* rehogue las cebollas.
- Agregue la *panceta* desgrasada y mezcle con una cuchara de madera.
- Añada el *ajo* y los tomates peritas.
- En otra sartén con aceite de oliva coloque las berenjenas, agregue *orégano* y cocine unos minutos.
- Añada las berenjenas a la salsa y salpimiente a gusto.

## Armado

- Corte la *mozzarella* en cubos.
- Ralle el queso caciocavallo.
- Coloque los tallarines en un bowl, agregue la salsa de tomates, la *mozzarella*, avellanas, *orégano* y mezcle bien.
- Sobre una placa para horno previamente enmantecada coloque un molde *redondo*, vierta dentro la preparación anterior y espolvoreé con el queso caciocavallo rallado.
- Precaliente el horno a 180°.
- Lleve al horno y cocine durante diez minutos

## Presentación

- En un plato coloque una porción de los tallarines horneados, rocíe con aceite de oliva, pimienta y hojas de *albahaca*.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/tagliolini-alle-cipolle-tallarines-con-salsa-de-cebollas-**