

# Tagliolini alle melanzane (Taglierini con berenjenas)

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Huevos:** 4 Unidades

**Sal gruesa:** Cantidad necesaria

**Semolina:** 50 g

**Harina 0000:** 300 g

## Salsa de berenjenas

**Tomates Perita:** 150 g

**Aceite de oliva virgen:** 2 cdas.

**Ajo:** 2 Dientes

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Cebolla:** 1 Unidad

**Berenjena grande:** 1 Unidad

**Agua:** 1 cda.

**Panceta:** 40 g

## Varios

**Queso Caciocavallo:** 20 g

**Pimienta:** A gusto

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

## Preparación de la Receta

- Forme una corona con la *harina* junto con la semolina y vierta en el centro los huevos y la sal.
- Amase hasta formar un bollo de masa lisa agregando agua de ser necesario.
- Deje descansar cubierta por un lienzo durante 30 minutos.
- Pase la masa por la máquina de pastas hasta obtener una lámina bien fina.
- Pase nuevamente por la máquina corta pasta y corte los Tagliolini.
- Cocine la pasta en abundante agua salada en ebullición durante 2 minutos aproximadamente.

## Salsa

- Corte las berenjenas en tiras finas y luego en cubos.
- Haga una cruz en la base de los tomates, colóquelos en una *cacerola* con agua hirviendo y blanquee durante 30 segundos. Retire, pase por agua helada y pele.
- Corte los tomates en cuartos, retire la pulpa y corte en cubos.
- Corte la *panceta* en bastones y luego en cubos.
- Corte el *ajo* en láminas.
- Pele y pique la *cebolla*.
- En una sartén con aceite de oliva caliente dore la *cebolla* junto con el *ajo*.
- Agregue las berenjenas, la *panceta* y saltee unos minutos.
- Añada el *tomate* fresco cortado en cubos, salpimiente, agregue una cucharada de agua y deje cocinar.

## Armado

- Incorpore los tagliolini a la salsa, saltee un minuto y luego retire.

## Presentación

- Ralle el queso caciocavallo.
- Sirva la pasta en un plato, espolvoree con el queso rallado, pimienta y aceite de oliva.
- Decore con hierbas frescas.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/tagliolini-alle-melanzane-taglierini-con-berenjenas>