

## **Tagliolini all'uovo con patate, zafferano e nocciole**

I tagliolini sono fatti con 100 gr. di semola rimacinata, 100 gr. di farina 00, 2 uova, 1 cucchiaio di olio evo, un pizzico di sale.

Ho cotto le patate al vapore con alloro e aglio, lasciandole un po' dure, le ho tagliate a fettine, le ho passate in padella con olio evo finchè non hanno fatto una bella crosticina dorata, ho aggiunto lo zafferano sciolto in un po' di acqua di cottura della pasta, ho aggiunto anche la pasta cotta al dente, amalgamato bene e aggiunto le nocciole.

