

## Tagliatelle integrali con cipolle speziate e uvetta

Le tagliatelle sono fatte con 300 gr di semola integrale di grano duro bio, un pizzico di sale, 3 albumi e acqua. Lasciato riposare l'impasto un'oretta e poi tagliato leggermente grosso.

Il sugo è semplice e speziato, si può fare anche col ghee.

Ho scaldato un giro d'olio evo in padella con cardamomo, finocchio e cumino pestati, ho aggiunto la cipolla bianca tagliata fine e salato leggermente con sale affumicato.

Ho aggiunto anche dell'uvetta che avevo lasciato a mollo un'oretta nel liquore all'arancia e cotto a fuoco basso per 5 minuti.

Quando la pasta è stata cotta l'ho scolata, aggiunta al sugo in padella, spolverato con mandorle tritate fini, mescolato bene, spento.

