



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

**DANTE**

Scrivi a [ricettedifamiglia@oliodante.com](mailto:ricettedifamiglia@oliodante.com)  
e chiedi un consiglio allo chef di Olio Dante

## TAGLIATELLE ESTIVE CON TACCHINO

[dolcimanontropo.blogspot.it](http://dolcimanontropo.blogspot.it)



### Ingredienti:

125 g di tagliatelle all'uovo  
1 fetta di tacchino  
50 g di rucola  
125 g di pomodorini ciliegina  
1/2 limone  
2 cucchiaini di farina di nocciole  
4-5 cucchiaini di Olio Extravergine di Oliva Dante  
sale e pepe

### Preparazione:

Lavate la rucola sotto l'acqua corrente e asciugatela (io ho utilizzato la ciotola per lavare l'insalata così è strizzata perfettamente). Mettete in una ciotolina il succo del limone con 2 cucchiaini di olio, sale e pepe e mescolate energicamente. Lavate i pomodori e tagliateli a metà, aggiungete un cucchiaino di olio e fateli saltare per 4-5 minuti a fuoco moderato in una padella antiaderente. Tagliate a dadini non piccoli il tacchino e fate saltare in padella con due cucchiaini di olio. Cuocete in abbondante acqua salata le tagliatelle. Scolatele e mescolatele con i pomodorini saltati, il tacchino e la rucola. Irrorate con la vinaigrette preparata precedentemente e amalgamate bene. Spolverizzate con la farina di nocciole e servite subito.

