



## Χειροποίητες Ταλιατέλες με χαλούμι, πέστο δυόσμου, σωτέ ντοματίνια και σταφύλια

by Alex Tsiotinis

### Υλικά

### Εκτέλεση

#### Για τις ταλιατέλες

250g αλευρι τύπου 00  
125g αυγά  
12g ελαιόλαδο  
1 πρέζα αλάτι

#### Για το πέστο δυόσμου

100g φύλλα δυόσμου  
40g λευκά αμύγδαλα  
χυμό από 1 λάιμ  
2 παγάκια  
60g ελαιόλαδο

#### Για τη σάλτσα

10 ντοματίνια  
10 σταφύλια τύπου φράουλα  
80g χαλούμι  
2 κ. σ. ελαιόλαδο  
1 κ. σ. πέστο δυόσμου

#### Ταλιατέλες

- Τοποθετούμε σε ένα μπολ το αλεύρι μαζί με το αλάτι, κάνουμε μία λακκούβα στο κέντρο και ρίχνουμε μέσα σε αυτή τα αυγά και το ελαιόλαδο.
- Με ένα πιρούνι, ανακατεύουμε το αυγό τραβώντας σιγά σιγά το αλεύρι προς τα μέσα ώστε να δημιουργηθεί ένα ζυμάρι. (Προσοχή στην αρχή θα φανεί στεγνό, δουλεύοντας όμως το ζυμάρι θα αποκτήσει την υφή που πρέπει).
- Αδειάζουμε το ζυμάρι στον πάγκο μας και το ζυμώνουμε με τα χέρια αρκετά ώστε να ενεργοποιηθεί η γλουτένη και να γίνει ένα ομοιογενές ελαστικό ζυμάρι (για περίπου 5').
- Πλάθουμε σε σχήμα μπάλας, τυλίγουμε με μία μεμβράνη και αφήνουμε στο ψυγείο τουλάχιστον για 1 ώρα.
- Στη συνέχεια, με τη βοήθεια ενός πλάστη ανοίγουμε το ζυμάρι σε παραλληλόγραμμο και το περνάμε από τη μηχανή ζυμαρικών σταδιακά από το νούμερο 1 μέχρι το 6, αλευρώνοντας ελαφρά κάθε φορά που νιώθουμε λίγο υγρό το ζυμάρι .
- Μόλις φτάσουμε στο επιθυμητό πάχος, αλευρώνουμε γενναϊόδωρα, τυλίγουμε στα 4 και κόβουμε με ένα κοφτερο μαχαίρι ταλιατέλες πάχους 0.5cm.
- Βράζουμε απευθείας σε αλατισμένο νερό για 3- 4'.
- Σουρώνουμε και κρατάμε λίγο από το νερό για να δέσουμε τη σάλτσα.

#### Πέστο δυόσμου

- Τοποθετούμε όλα τα υλικά μαζί στον κάδο του μπλέντερ και χτυπάμε σε μέτρια ταχύτητα μέχρι να έχουμε μια ομογενοποιημένη πάστα.



---

## Σάλτσα

- Κόβουμε το χαλούμι σε κύβους.
- Ζεσταίνουμε ένα τηγάνι στη φωτιά, βάζουμε το ελαιόλαδο και τσιγαρίζουμε το χαλούμι ώστε να αρχίσει να παίρνει χρώμα.
- Κόβουμε τα ντοματίνια στα 2 και τα ρίχνουμε στο τηγάνι.
- Κόβουμε τα σταφύλια στη μέση, αφαιρούμε τα κουκούτσια και τα προσθέτουμε και αυτά στο τηγάνι.
- Ρίχνουμε μέσα και τις βρασμένες ταλιατέλες μαζί με 3 κ. σ. νερό από το βράσιμο (που κρατήσαμε προηγουμένως).
- Τέλος συμπληρώνουμε με 1 κ. σ. πέστο δυόσμου.
- Ανακατεύουμε καλά μέχρι να χυλώσει η σάλτσα. Σε περίπτωση που είναι στεγνό το μείγμα προσθέτουμε λίγο νερό ακόμα από το βράσιμο των μακαρονιών.

### Tip

Αν θέλουμε μπορούμε να διατηρήσουμε τις ταλιατέλες στη κατάψυξη.



Χειροποίητες Ταλιατέλες με χαλούμι, πέστο δυόσμου, σωτέ ντοματίνια και σταφύλια