

PRIMI PIATTI

Maccheroni alla chitarra

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Abruzzo](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

- 700 g circa di farina
- 6 uova intere (1 uovo a persona)
- 200 g di agnello
- 200 g di magro di maiale
- 3 scatole grandi di pomodori pelati (oppure
2 bottiglie di pomodoro da un litro)
- 50 g di burro
- 1 bicchiere d'olio
- 1 cipolla piccola
- una carota
- sale q.b.
- parmigiano a volontà.

PREPARAZIONE

- 1 Disporre la farina a fontana. Lavorare la pasta, aggiungendo le uova (bianchi e rossi), per 35-40 minuti.

Col matterello fare una sfoglia non troppo sottile.

Tagliare la sfoglia in rettangoli lunghi 60 cm circa e larghi circa 20 cm. Porre ogni rettangolo sulle corde della chitarra (nel senso della lunghezza) e premere con il matterello, così da ottenere dei maccheroni.

A parte preparare il ragù con i pomodori, la carne, il burro, l'olio, la cipolla intera e la carota (tempo di cottura: almeno 1 ora).

In una pentola abbastanza grande salare a far bollire a fuoco forte molta acqua. Ottenuto il bollore, versare i maccheroni ed attendere che tornino a galleggiare (ciò avverrà entro qualche minuto).

Fermare la cottura con acqua molto fredda. Condire immediatamente, spolverare (se si vuole) con parmigiano e servire caldo.