

PRIMI PIATTI

Minchiarieddri

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

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



INGREDIENTI

- 1 kg di farina di grano duro
- 250 g di formaggio ricotta grattugiato
- 1 l di salsa di pomodoro
- un mazzetto di basilico
- acqua
- sale q.b.

PREPARAZIONE

1 Sulla spianatoia si dispone la farina di grano e, aggiungendo poco a poco l'acqua, si impasta e si lavora energicamente.

Il calore delle mani e la forza rende la pasta morbida e vellutata; si fanno dei maccheroni lunghi e sottili che si tagliano poi successivamente della lunghezza desiderata (4 o 5 cm).

Si cavano con il ferro da maccheroni e si lasciano asciugare stesi su una tovaglia asciutta o su un piano di legno.

Si cuociono in abbondante acqua salata e si condiscono con sugo di pomodoro frescoccato col basilico, formaggio ricotta grattugiato.