

PRIMI PIATTI

## Patacche

LUOGO: Europa / Italia / Lazio

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    COSTO: molto basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



### INGREDIENTI

1/2 kg di farina di grano duro  
acqua  
un cucchiaio di olio  
un pizzico di sale.

### PER IL SUGO

2 pomodori maturi  
qualche foglia di basilico  
1 peperoncino  
1 spicchio d'aglio  
4 cucchiaini d'olio  
sale.

## PREPARAZIONE

- 1 Mettere sul tavolo di marmo la farina e preparare un impasto con l'acqua, un cucchiaio d'olio e un pizzico di sale. Lavorare con forza e formare un panetto. Con il mattarello

tirare una sfoglia piuttosto spessa, avvolgerla su se stessa e tagliare delle striscioline di circa 7 mm di larghezza.

Far rosolare l'aglio: appena sarà imbrunito, aggiungere i pomodori, il basilico, il peperoncino. Aggiungere sale e cuocere a fuoco lento.

Cuocere le patacche in abbondante acqua salata. Scolare e versare in una ciotola precedentemente riscaldata e condire con la salsa.