

PRIMI PIATTI

# Sagne Scandrigliesi

LUOGO: Europa / Italia / Lazio

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



## INGREDIENTI PER LA PASTA

FARINA 400 gr

UOVA 4

SALE 1 pizzico

## PER CONDIRE

POMODORO PELATO 600 gr

GUANCIALE DI MAIALE 100 gr

PANCETTA (TESA) 100 gr

CARNE DI MANZO tagliata a mano - 300  
gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiaini da tavola

SALE

PECORINO ROMANO 100 gr

## PREPARAZIONE

- 1 Pasta di farina e uova, senza acqua, ammassata, tirata in sfoglie e tagliata interamente a mano secondo l'antica tradizione tramandata dalle massaie scandrigliesi.  
Viene condita con sugo di pomodoro, guanciale, pancetta, carne bovina tagliata finemente a mano, rigorosamente non macinata, e olio d'oliva locale.  
Il tutto spolverato con formaggio.