PRIMI PIATTI

Strangozzi di Spoleto

LUOGO: Europa / Italia / Umbria

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

INGREDIENTI

400 g di farina

olio

2 spicchi d'aglio

prezzemolo

basilico

sale

pepe

800 g di pomodori.

PREPARAZIONE

1 Mettete sul tavolo di marmo della cucina la farina e impastatela con tanta acqua fredda quanta ne serve per ottenere un impasto di giusta consistenza. Lavoratela con cura e a lungo finchÃ sarÃ gonfia, liscia e formerÃ bollicine di aria. A questo punto, stendetela in sfoglia sottile e ritagliatela in strisce di mezzo centimetro che lascerete asciugare per mezz'ora. Intanto mettete in una padellina qualche cucchiaiata di olio e fateci soffriggere l'aglio schiacciato. Quando l'aglio si sarÃ colorito, toglietelo e al suo posto mettete i

pomodori privati di basilico tritati. Condite con sale e pepe, mescolate e fate cuocere a fuoco vivace per mezz'ora. Trascorso questo tempo, tuffate gli strangozzi in abbondante acqua salata bollente e appena l'acqua rialzerÃ il bollore scolatele e conditele con la salsa preparata.