

PRIMI PIATTI

Strozzapreti con sugo di salsiccia

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 40 min COTTURA: 20 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO



PER LA PASTA

300 gr di farina 00
150 g di farina di grano duro
200 ml circa di acqua tiepida
40 g di parmigiano grattugiato
un pizzico di sale.

PER IL SUGO

800 g di salsa di pomodoro fresco
150 g di salsiccia piccante
qualche foglia di basilico.

PREPARAZIONE

- 1 Disponete sulla spianatoia, le farine setacciate insieme, unite il parmigiano grattugiato e infine l'acqua ed il sale.



- 2 Impastare bene il tutto con le mani, fino ad ottenere un impasto abbastanza elastico. Se fosse troppo morbido aggiungete un po' di farina.

Formate una palla che lasciarete riposare coperta per una mezz'ora.



- 3 Trascorso tale tempo, tirate l'impasto con il matterello, stendete la pasta non troppo sottile.



- 4 Con un coltello o una rotella liscia, tagliate la sfoglia in ulteriori striscioline larghe all'incirca 2 cm.



- 5 Dalle striscioline ricavate dei rettangolini uniformi, lunghi 4-5 cm.



6 Prendete un rettangolino e ripiegatelo su se stesso.



7 A questo punto prendetelo alle estremità e attorcigliatelo, con un movimento di torsione.



8 Schiacciate leggermente le estremità per fissarlo.





- 9 In una pentola mettete la salsa e fatela cuocere, unite la salsiccia e fate restringere leggermente, alla fine unite il basilico.

In una pentola lessare gli strozzapreti in abbondante acqua salata, scolate e condite con il sugo.



