

PRIMI PIATTI

Tagliatelle con gli Strigoli

LUOGO: Europa / Italia / Emilia-Romagna

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



INGREDIENTI

6 uova
600 g di farina bianca
una presa di sale.

PER IL CONDIMENTO

300 g di strigoli lavati e spezzettati a mano
(Silene Vulgaris)
600 g di salsa di pomodoro
50 g di pancetta
uno spicchio d'aglio
mezza cipolla
1/2 bicchiere di vino bianco secco
olio.

PREPARAZIONE

1 Rompere le uova nella farina e aggiungere il sale. Mescolare il tutto e formare un impasto

consistente. Tirare la sfoglia sottile sul tagliere di legno, arrotolarla e tagliare delle strisce di larghezza regolare. lasciare riposare mezz'ora. Nel frattempo preparate il sugo. soffriggere nell' olio un trito fatto con la pancetta, l'aglio e la cipolla. aggiungere il vino bianco e lasciare evaporare. Aggiungere gli strigoli al soffritto, lasciare insaporire ed aggiungere la salsa di pomodoro. Aggiustare di sale e cuocere per 10/15 minuti. Cuocere le tagliatelle al dente, scolare e farle saltare nel tegame con il sugo. Servire con parmigiano grattugiato.