

PRIMI PIATTI

Le fregnacce

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **40 min** COTTURA: **25 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + *1 ORA 30 MINUTI DI RIPOSO*



INGREDIENTI

4 uova
400 g circa di farina
700 g circa di passata di pomodoro
2 scatolette di tonno sott'olio
2 scatolette di olive nere
2 spicchi d'aglio
poco prezzemolo tritato
poco peperoncino
3 cucchiaini di olio extravergine di oliva
sale.

PREPARAZIONE

- 1 Fate una fontana con la farina, mettete al centro le uova e impastare fino ad ottenere un impasto omogeneo che lascerete a riposare 1 ora in un sacchetto del congelatore.



- 2 Con l'aiuto di un mattarello stendete la sfoglia, lasciatela asciugare 20 minuti quindi arrotolatela intorno al mattarello.



- 3 Piegate la sfoglia su se stessa girando il mattarello una volta in un verso e una volta nell'altro.



- 4 Tagliate la pasta facendo prima un taglio obliquo per ottenere un triangolo, poi un taglio dritto per ottenere un triangolo rovesciato.



- 5 Per il sugo: fate soffriggere un po' l'aglio con l'olio, aggiungete la passata, le olive, sale e peperoncino, a cottura ultimata del pomodoro aggiungete il tonno sgocciolato, mescolare e fate cuocere ancora un minuto, spegnete il fuoco ed aggiungete un pò di prezzemolo.



- 6 In una pentola con abbondante acqua salata fate lessare la pasta 1 minuto da quando viene a galla.



7 Scolatela e conditela con il sugo.



