

PRIMI PIATTI

Mischiglio della Contea di Chiaromonte e marchesati di Calvera, Fardella, Teana

LUOGO: Europa / Italia / Basilicata

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



PER LA PASTA

- 100g di farina di ceci
- 100g di farina di fave
- 100g di farina di semola
- 100g di farina di orzo

PER IL SUGO

- 1 spicchio d'aglio
- 1/2 cipolla a fettine
- 500g di pomodori pelati
- 50g di cacioricotta grattugiata

PREPARAZIONE

- 1 Impastare le farine fino ad ottenere un impasto morbido. Far riposare per alcuni minuti,

quindi stendere la pasta e preparare tanti bastoncini da schiacciare a forma di orecchiette larghe.

Nel frattempo preparare un soffritto di aglio e cipolla tagliata a fettine, quindi aggiungere 500g di pomodori pelati, aggiustare di sale e fare cuocere senza far restringere di molto la salsa.

A cottura ultimata, aggiungere nel pomodoro il cacioricotta e la pasta cotta scolata e servire un poco brodosa.