

PRIMI PIATTI

Patacche

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Lazio*

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



INGREDIENTI

1/2 kg di farina di grano duro
acqua
un cucchiaio di olio
un pizzico di sale.

PER IL SUGO

2 pomodori maturi
qualche foglia di basilico
1 peperoncino
1 spicchio d'aglio
4 cucchiari d'olio
sale.

PREPARAZIONE

1 Mettere sul tavolo di marmo la farina e preparare un impasto con l'acqua, un cucchiaio

d'olio e un pizzico di sale. Lavorare con forza e formare un panetto. Con il mattarello tirare una sfoglia piuttosto spessa, avvolgerla su se stessa e tagliare delle striscioline di circa 7 mm di larghezza.

Far rosolare l'aglio: appena sarà imbrunito, aggiungere i pomodori, il basilico, il peperoncino. Aggiungere sale e cuocere a fuoco lento.

Cuocere le patacche in abbondante acqua salata. Scolare e versare in una ciotola precedentemente riscaldata e condire con la salsa.