

PRIMI PIATTI

Strangozzi di Spoleto

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Umbria*

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



INGREDIENTI

400 g di farina
olio
2 spicchi d'aglio
prezzemolo
basilico
sale
pepe
800 g di pomodori.

PREPARAZIONE

- 1 Mettete sul tavolo di marmo della cucina la farina e impastatela con tanta acqua fredda quanta ne serve per ottenere un impasto di giusta consistenza. Lavoratela con cura e a lungo finch'Ã sarÃ gonfia, liscia e formerÃ bollicine di aria. A questo punto, stendetela in sfoglia sottile e ritagliatela in strisce di mezzo centimetro che lascerete asciugare per mezz'ora. Intanto mettete in una padellina qualche cucchiata di olio e fateci soffriggere

l'aglio schiacciato. Quando l'aglio si sar  colorito, toglietelo e al suo posto mettete i pomodori privati di basilico tritati. Condite con sale e pepe, mescolate e fate cuocere a fuoco vivace per mezz'ora. Trascorso questo tempo, tuffate gli strangozzi in abbondante acqua salata bollente e appena l'acqua rialzer  il bollore scolatele e conditele con la salsa preparata.