

PRIMI PIATTI

Tagliatelle con gli Strigoli

di: *Cookaround*

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.