

PRIMI PIATTI

Umbrici o Pici

di: *Cookaround*

LUOGO: Europa / Italia / Umbria

DOSI PER: 6 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

FARINA 600 gr

UOVA 1

ACQUA

PER CONDIRE

SUGO DI POMODORO 500 gr

PARMIGIANO REGGIANO oppure

pecorino - 100 gr

PREPARAZIONE

1 Impastate sulla spianatoia la farina con l'uovo e l'acqua leggermente calda, lavorate bene la pasta e tagliatela in tante piccole fette; ogni fetta arrotolatela e assottigliatela con le mani tenendola sopra la spianatoia, riducendola come un grosso spaghetti.
Cuocete gli umbrici in abbondante acqua salata, estraeteli con il cava-pasta e conditeli con sugo, pecorino grattugiato o con sugo di magro.