



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Maccheroni alla chitarra



4 Persone

primi Categoria

media Difficoltà

3 ore Tempo

Attrezzatura : **una padella, una pentola, un mattarello, una chitarra per pasta**

Ingredienti

- 600 gr di farina integrale
- 6 uova
- 300 gr carne tritata di maiale
- 600 gr di polpa di pomodoro
- vino bianco
- olio extravergine d'oliva
- burro
- 1 cipolla
- 1 carota
- 1 sedano
- parmigiano
- sale

Preparazione Maccheroni alla chitarra

Passo 1.

Fate rosolare la cipolla, la carota ed il sedano tritati.

Passo 2.

Aggiungere quindi la carne.

Passo 3.

Sfumate con il vino bianco e quindi unite il pomodoro.

Passo 4.

Fate cuocere a fuoco lento per almeno 2/3 ore.

Passo 5.

Impastare la farina con le uova e un po' di sale sale fino ad ottenere un panetto consistente.

Passo 6.

Stendere la pasta con un mattarello e tagliarla in rettangoli di circa 50x20 cm.

Passo 7.

Mettere le sfoglie sulle corde della chitarra e premere con il mattarello per tagliarla.

Passo 8.

Fate cuocere i maccheroni per 15 minuti.

Passo 9.

Condite con il sugo di carne e servite.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)