



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

Tagliatelle con gli Strigoli



4 Persone

primi Categoria

media Difficoltà

45 minuti Tempo

Attrezzatura : **mattarello, pentola, padella**

Ingredienti

- 300 gr. di farina
- 3 uova
- sale
- 300 gr di strigoli
- 50 gr di pancetta
- 600 gr di salsa di pomodoro
- aglio
- 1/2 cipolla
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- olio extravergine d'oliva
- parmigiano reggiano

Preparazione Tagliatelle con gli Strigoli

Passo 1.

Formate una fontana con la farina ed aggiungetevi le uova.

Passo 2.

Mescolate bene l'impasto finchè risulta molto liscio.

Passo 3.

Fate riposare l'impasto ricoperto da pellicola.

Passo 4.

Preparate un soffritto con aglio, cipolla e pancetta tritate, sfumate con il vino bianco, quindi aggiungete gli strigoli e la salsa di pomodoro e proseguite la cottura per 15 minuti.

Passo 5.

Stendete la pasta in una sfoglia sottile con il mattarello, quindi tagliate delle striscioline di circa 5 cm di larghezza.

Passo 6.

Fate cuocere le tagliatelle in abbondante acqua salata e conditele con il sugo e parmigiano grattugiato.

Note

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