



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

Patacche



4 Persone

primi Categoria

media Difficoltà

45 minuti Tempo

Attrezzatura : **una pentola, una padella**

Ingredienti

- 1/2 kg di farina
- acqua
- olio extravergine d'oliva
- sale
- 2 pomodori
- olio extravergine d'oliva
- aglio
- peperoncino
- basilico
- sale

Preparazione Patacche

Passo 1.

Impastate la farina con acqua, un chucchiaio d'olio extravergine d'oliva ed un pizzico di sale.

Passo 2.

Stendete la pasta e formate delle striscioline larghe poco più di mezzo centimetro.

Passo 3.

Preparate un soffritto con l'aglio ed il peperoncino, quindi aggiungete i pomodori tagliati a pezzetti ed il basilico spezzettato.

Passo 4.

Fate cuocere la pasta, quindi conditela con la salsa ottenuta 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>)