



Patacche (Lazio) - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

primi piatti - farina grano duro - Lazio

1/2 kg di farina di grano duro, acqua, un cucchiaio di olio, un pizzico di sale.

Il sugo: due pomodori maturi, qualche foglia di basilico, un peperoncino, uno spicchio d'aglio, quattro cucchiai d'olio, sale.

Mettere sul tavolo di marmo la farina e preparare un impasto con l'acqua, un cucchiaio d'olio e un pizzico di sale. Lavorare con forza e formare un panetto. Con il mattarello tirare una sfoglia piuttosto spessa, avvolgerla su se stessa e tagliare delle striscioline di circa 7 mm di larghezza. Far rosolare l'aglio: appena sarà imbriondito, aggiungere i pomodori, il basilico, il peperoncino. Aggiungere sale e cuocere a fuoco lento. Cuocere le patacche in abbondante acqua salata. Scolare e versare in una ciotola precedentemente riscaldata e condire con la salsa.

eCucinando.it