



Troccoli al sugo di cernia - [Visualizza sul sito](#)
di cockerina

pelati - olive - prezzemolo

Troccoli al sugo di cernia

ingredienti per 4 persone:

un trancio di cernia
una scatola da 1/2 kg di pomodori pelati
uno spicchio di aglio
un ciuffo di prezzemolo
olive verdi e nere
sale, pepe
olio evo

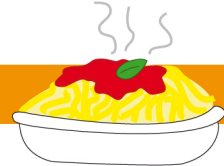
per i TROCCOLI:

250 gr di farina di semola
150 gr di acqua bollente
sale

Mettere gli ingredienti nel robot e lasciar andare finchè non si amalgama tutto.
Risulterà una massa granulosa, non vi spaventate, riprendetela e lavoratela un pochino a mano su un piano infarinato e formate una palla elastica e liscia.
Staccarne piccoli pezzi e passarli nella nonna papera parecchie volte finchè la stesa non diventa bella liscia.
Passare poi ciascuna sfoglia nella trafila per gli spaghetti alla penultima tacca, devono venire belli spessi!!!
Lasciare asciugare su un telaio infarinato (io li ho preparati la sera prima).



Soffriggere l'aglio ed il prezzemolo tritati in poco olio evo.
Aggiungere i pomodori pelati e cuocere per una decina di minuti, a fuoco lento e col coperchio.
Intanto togliere la pelle al trancio di cernia, eliminare la lisca e ridurlo in piccoli pezzi.
Mettere nel sughetto le olive verdi e nere denocciolate e tagliate a rondelle, aggiungere la cernia e continuare la cottura per altri 10 minuti.
Aggiustare di sale e pepe e condire i troccoli.



eCucinando.it