



1 Dicembre

Abbrùzze, Abruzzo

Chitarra con le pallotte

Ingredienti 4 pax

PASTA FATTA A MANO

- 200 g farina 00
- 200 g farina grano duro
- 4 uova grandi
- sale q.b.

SUGO

- 600 g pomodori da sugo
- 1 cipolla
- 1 carota
- olio
- pepe e sale q.b.

PALLOTTE

- 200 g carne di manzo
- 200 g petto di maiale
- 50 g parmigiano
- 1 tuorlo
- noce moscata
- olio
- pangrattato q.b.
- pepe e sale q.b.

ATTREZZATURE

- Chitarra per pasta
- mattarello

Tempistiche

TEMPO TOTALE: 190 MIN

- Preparazione: 90 min
- Cottura: 100 min

Indicazioni

PROCEDURA

Pasta: mescola la farina e crea una fontana. Sguscia le uova, sala e lavora l'impasto fino a ottenere un composto omogeneo e liscio. Avvolgilo nella pellicola e lascia riposare 30 minuti. Quindi tira la pasta creando delle sfoglie non troppo sottili da tagliare a strisce di circa 15x30 cm. Stendile una per volta sulle corde della chitarra e premi con il matterello in modo che i fili taglino la sfoglia.

Sugo: scalda l'olio in una casseruola e fai insaporire la cipolla e la carota tritate. Quando è trasparente, aggiungi i pomodori spellati, privati dei semi e tagliati, sale e pepe. Cuoci per circa un'ora, finché il sugo diventa denso e le verdure scompaiono.

Pallotte: amalgama in una ciotola le carni tritate con il tuorlo, il parmigiano grattugiato, un pizzico di noce moscata, sale e pepe. Prendi un po' di composto per volta e forma delle palline grandi circa 1 cm. Se occorre aggiungi il pangrattato. Friggile per alcuni minuti in olio caldo, asciugale su carta assorbente, uniscile al sugo e cuoci per altri 5 minuti. Lessa le chitarre in acqua bollente, scola, ripassa in padella con il sugo e servi in tavola.

Variante

Per veri leoni d'Abruzzo: a cottura ultimata aggiungi abbondante peperoncino piccante.