



MANGIA E BEVI...

patacche

IN CIOCIARIA

Patacche (tagliatelle)

Le patacche: 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 cucchiari di olio, sale.*

Mettere sul tavolo di marmo la farina e preparare un impasto con l'acqua, un cucchiaio di 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 imbrunito, aggiungere i pomodori, le foglioline di basilico e il peperoncino. Aggiungere il sale e cuocere a fuoco lento. Cuocere le patacche in abbondante acqua salata. Scolare, versare in una ciotola precedentemente riscaldata e condire con la salsa.

Noodles

Noodles: 1/2 kg strong flour, water, 1 tablespoon oil, a pinch salt.

*Sauce: 2 ripe tomatoes, some basil leaves,
1 chili pepper, 1 clove garlic, 4 tablespoons oil, salt.*

Sift the flour on a marble table and prepare the dough adding the water, a tablespoon of oil and a pinch of salt. Work the dough and shape it in a block; roll out a thick sheet of pasta; roll it and cut into 7 cm large stripes. Brown the garlic in some oil until golden and add the tomatoes, the basil leaves and the chili pepper. Add the salt and cook over a low heat. Cook the "patacche" in plenty of boiling salted water. Drain and pour the pasta in a previously heated bowl adding the sauce.