



MANGIA E BEVI...

fini fini con sugo di recaglie

IN CIOCIARIA

Fini fini con sugo di recaglie

(spaghettoni con sugo di frattaglie di pollo)

500 g di farina, quattro uova, sale.

Il sugo: 250 g di frattaglie di pollo, due pomodori maturi, una costola di sedano, mezza cipolla, basilico, mezzo bicchiere di vino, olio e sale.

Mettere sulla spianatoia la farina passata al setaccio, disporla a fontana con dentro le uova e un pizzico di sale. Strapazzare le uova con le mani, portando progressivamente la farina al centro ed incorporare bene. Lavorare con forza adoperando il palmo delle mani, fino ad ottenere un impasto liscio e consistente. Formare un panetto, avvolgerlo in un panno inumidito e lasciar riposare per circa un'ora; poi con il mattarello tirare una sfoglia sottile, avvolgerla su se stessa e tagliare i fini fini di circa 2 mm di larghezza. Nel frattempo tritare la cipolla e il sedano, metterli a soffriggere in un tegame con olio, unire le frattaglie tagliate a pezzetti, far insaporire e bagnare con il vino. Lasciar cuocere per 20 minuti; infine aggiungere il pomodoro e condire con sale. Salare i fini fini prima di togliere il tegame dal fuoco, scolarli al dente e condire con il sugo.

Small-size spaghetti with sauce of chicken giblets

500 g flour, 4 eggs, salt.

Sauce: 250 g chicken giblets, 2 ripe tomatoes, 1 celery stick, 1/2 onion, basil, 1/2 glass wine, oil and salt.

Put the sifted flour on a pastry board and make a little volcano. Into this put the eggs with a pinch of salt. Work the eggs with your hands gradually bringing the flour in the middle. Work strongly until obtaining a smooth and stiff dough. Form a block, wrap it in a wet white cloth and leave it relax for about 1 hour; then roll the dough with the roll-pin until paper thin, roll it up and cut the fini fini into 2 mm stripes large. Meanwhile, chop the onion and the celery, saute them with some oil in a frying pan adding the chicken giblets cut into pieces, saute and sprinkle with wine. Cook for about 20 minutes. Add the tomatoes and season with salt. Salt the "fini fini" just before removing from heat, drain "al dente" and pour the sauce over.