

## MACCHERONI ALLA CHITARRA 2

Ingredienti per 6 persone:

- 400 g di farina,
- 4 uova,
- 500 g di pomodori perini,
- 6 cucchiaini di olio d'oliva,
- sale,
- 1 pizzico di peperoncino.

Disponete la farina a fontana, sgusciatevi le uova, insaporite con un pizzico di sale e impastate fino a ottenere un composto sodo ed elastico.

Lasciate riposare la pasta un quarto d'ora, poi tiratela a sfoglia (lo spessore deve essere di alcuni millimetri), appoggiatela sui fili di acciaio della chitarra e passatevi sopra il matterello esercitando una certa pressione in modo che i fili taglino la pasta in lunghi spaghetti a sezione quadrata.

Tagliate a dadini i pomodori, fateli saltare 10 minuti in padella con sei cucchiaini d'olio, salate appena, insaporite con un pizzico di peperoncino.

Lessate la pasta, conditela con la salsa, mescolatela e servitela subito ben calda.