

MACCHERONI COL FERRO 1

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di farina,
- 5 uova,
- 1 cucchiaio di olio d'oliva,
- sale,
- 100 g di formaggio pecorino grattugiato,
- ragù d'agnello (o ragù di maiale).

Preparate la pasta mettendo a fontana sulla spianatoia la farina setacciata.

In una terrina rompete le uova, unite l'olio e un pizzico di sale, sbattetele e versatele nel mezzo della fontana.

Lavorando con le dita, portate, poco alla volta, la farina nel centro, poi, con ambedue le mani, lavorate bene la pasta fino a renderla ben sostenuta.

Con il matterello tirate delle sfoglie, tagliatele in piccoli quadrati, avvolgeteli all'apposito ferro sottile, sfilatene i cilindretti di pasta ricavati e allineateli via via su un canovaccio cosparso di farina per farli seccare leggermente.

Calate la pasta in abbondante acqua leggermente salata, sgocciolatela al dente, ricopritela di formaggio grattugiato e di un ragù d'agnello o di maiale.