

CANNARUOZZOLI

Ingredienti per 4 persone:

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

Preparate il solito impasto di farina e uova, tirate la sfoglia, tagliatela in piccoli quadrati, avvolgeteli uno alla volta a bastoncini, sfilateli e metteteli ad asciugare su una tovaglia cosparsa di farina.

Cuocete questi corti tubi, cioè i 'cannaruozzoli' in abbondante acqua leggermente salata alla quale avrete aggiunto un cucchiaio d'olio per evitare che attacchino tra loro, sgocciolateli bene al dente e disponeteli in un piatto da portata concavo, condendoli con sugo d'agnello, ragù di maiale e cospargendoli di pecorino grattugiato.