

I lombrichelli di ieri

Tempo di preparazione: 90 min

Difficoltà: Facile



Ingredienti

- Acqua: 200 gr circa
- Farina 00: 400 gr
- Olio evo: 1 cucchiaio
- Passata Rustica Pomì: 100 gr
- Pecorino romano stagionato: q.b.
- Pepe nero macinato al momento: a piacere
- Sale: 1 presa

Salsa

- Aglio: 1 spicchio
- Basilico: 1 foglia
- Olio extravergine di oliva: 3 cucchiari
- Peperoncino secco: 1

Preparazione

Setacciare la farina sulla spianatoia.

Unire il sale e l'acqua e impastare energicamente fino ad ottenere un composto omogeneo.

Formare una palla e ricoprirla con la pellicola trasparente. Trasferire l'impasto in frigo e lasciar riposare per circa 20 minuti.

Riprendere l'impasto e stenderlo con un mattarello allo spessore di 2cm. Oliare la superficie con l'olio. Tagliare l'impasto a piccoli pezzi e modellarli sulla spianatoia ricavandone degli spaghettoni leggermente fusiformi dal diametro di 3-4mm e di lunghezza di circa 20 cm. Lasciarli asciugare distesi per qualche ora.

Sbucciare l'aglio e metterlo in una padella con l'olio e il peperoncino e farlo imbiondire su fiamma bassa.

Unire la **polpa fine Pomì**, aggiustare di sale, lasciar cuocere per 5 minuti quindi unire anche la Passata Rustica Pomì e la foglia di basilico finemente tritata. Lasciar sobbollire la salsa per 10 minuti mescolando spesso con un cucchiaio di legno.

Portare a bollore una pentola con acqua. Al bollore salare e farvi cuocere i lombrichelli per pochi minuti. Scolarli e saltarli in padella unendo il sugo. Servire completando con una generosa presa di pecorino. Servire subito.

For this recipe we used:

Polpa Fine 300 gr

