

PRIMI PIATTI

Past all'ova con il sugo

Tradizione: Provincia di Frosinone, Lazio

DOSI

4 persone

■ Ingredienti per 4 persone

PER LA PASTA

Farina	500 g
Uova	4
Sale	
Olio d'oliva	1 cucchiaio

PER IL SUGO

Pomodori	
Carne macinata	
Carne di pollo	
Carne di maiale	
Cipolla	
Vino bianco	
Sale	
Formaggio parmigiano grattugiato	

■ Preparazione

- 1 Si dispone sul tavolo la farina a fontana e vi si versano gli ingredienti amalgamandoli. Da questo impasto, spianato col mattarello, si ricava una sfoglia sottile che si lascia asciugare per qualche ora.
- 2 Alla fine la si arrotola e la si taglia a strisce della larghezza desiderata. Le fettuccine così ottenute vanno lessate in abbondante acqua salata. Condire a piacere.
- 3 Lasciare rosolare le carni con la cipolla ed un po' di vino bianco, poi si aggiungono i pomodori, il sale e si lascia cuocere, rimescolando di tanto in tanto.
- 4 Una volta cotte le fettuccine si scolano, si mettono in un piatto largo e si condiscono con il parmigiano ed il sugo precedentemente preparati.