

PRIMI PIATTI

Stranguglia prieviti

Tradizione: Calabria

DOSI

4 persone

■ Ingredienti per 4 persone

Patate	1000 g
Farina	200 g
Formaggio pecorino grattugiato	70 g
Sugo d'agnello (o ragù di maiale)	
Sale	

■ Preparazione

- 1 Fate lessare a meta le patate in acqua salata, sgocciolatele, pelatele e passatele al passatutto raccogliendone la purea sulla spianatoia cosparsa di farina.
- 2 Incorporatevi la farina fino ad ottenerne un impasto morbido. Dividetelo in pezzi e con le palme delle mani infarinate formate dei bastoncini del diametro di due centimetri e mezzo, tagliateli trasversalmente in pezzi lunghi tre centimetri e mezzo e incavateli via via leggermente con le dita.
- 3 Allineateli su un canovaccio cosparso di farina evitando che si tocchino. Gettateli in un'ampia pentola con abbondante acqua leggermente salata e bollente e quando vengono a galla tirateli col mestolo bucherellato sgocciolandoli bene, metteteli in un piatto da portata concavo, cospargeteli di una parte del pecorino grattugiato e di una parte della salsa e mescolate.
- 4 Fate le porzioni individuali, passando il resto del formaggio e della salsa.