

PRIMI PIATTI

Strozzapreti con funghi porcini

Tradizione: Provincia di Frosinone, Lazio

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Farina di grano duro	400 g
Acqua	
Sale	1 pizzico

PER IL SUGO

Funghi porcini	400 g
Prezzemolo	1 manciata
Peperoncino	1/2
Aglione	2 spicchi
Olio d'oliva	
Sale	1 pizzico

Preparazione

- 1 Sulla spianatoia impastare la farina con sale e acqua, fino a ottenere un impasto omogeneo. Suddividerlo in tanti bastoncini grossi come una matita e allungarli a mano uno per uno.
- 2 Raschiare i funghi con un coltellino, togliendo tutta la terra, separare i gambi dalle cappelle, passarli con uno straccio umido senza lavarli e affettarli sottilmente.
- 3 In una padella far imbiondire nell'olio gli spicchi d'aglio e il peperoncino, quindi toglierli e aggiungere i funghi. Cuocere a fuoco vivace rimescolando spesso.
- 4 Appena i funghi avranno consumato la loro acqua, aggiungere una manciata di prezzemolo e sale. Nel frattempo lessare gli strozzapreti in abbondante acqua salata, scolarli al dente e versarli nella padella. Mantecare con il sugo per qualche minuto e servire.