

PRIMI PIATTI

Fini fini con sugo di recaglie

Tradizione: Provincia di Frosinone, Lazio

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Farina	500 g
Uova	4
Sale	1 pizzico

PER IL SUGO

Frattaglie di pollo	250 g
Pomodori maturi	2
Sedano	1 costa
Cipolla	1/2
Basilico	
Vino	1/2 bicchiere
Olio d'oliva	
Sale	

Preparazione

- 1 Mettere sulla spianatoia la farina passata al setaccio, disporla a fontana con dentro le uova e un pizzico di sale. Strapazzare le uova con le mani, portando progressivamente la farina al centro ed incorporare bene.
- 2 Lavorare con forza adoperando il palmo delle mani, fino ad ottenere un impasto liscio e consistente.
- 3 Formare un panetto, avvolgerlo in un panno inumidito e lasciar riposare per circa un'ora; poi con il mattarello tirare una sfoglia sottile, avvolgerla su se stessa e tagliare i fini fini di circa 2 mm di larghezza.
- 4 Nel frattempo tritare la cipolla ed il sedano, mettere a soffriggere in un tegame con olio, unire le frattaglie tagliate a pezzetti, fare insaporire e bagnare con il vino.
- 5 Lasciar cuocere per 20 minuti; infine aggiungere il pomodoro e condire con sale. Salare i fini fini prima di togliere il tegame dal fuoco, scolarli al dente e condire con il sugo.