

S

cialatiello al

pomodoro

1 kg di farina '00'
40 gr di olio extra
vergine di oliva

20 gr di sale

50 gr di formaggio
grana

280 ml di latte

2 uova

Per il sugo: 500 gr di
pomodoro pelati, 3
spicchi di aglio, foglie di
basilico, olio extra
vergine d'oliva

mano, mescolate bene il tutto e servite subito.

Il tempo e l'unico modo necessario per aver successo nell'esecuzione della ricetta.

buon appetito !

1. Iniziate dalla preparazione della pasta: mescolate insieme la farina, il latte, le uova, l'olio extra vergine di oliva, il formaggio grana e il sale. Utilizzando una planetaria o impastando a mano, lavorate l'impasto fino ad ottenere una consistenza elastica e compatta.
2. Lasciate riposare l'impasto per almeno un'ora, coperto con un canovaccio umido.
3. Stendete la pasta con l'aiuto di un mattarello, fino ad ottenere uno spessore di circa 4mm. Tagliate la pasta in strisce larghe circa 1cm.
4. Preparate il sugo: in un tegame basso, versate l'olio extra vergine di oliva e gli spicchi di aglio interi. Fate dorare l'aglio, poi aggiungete i pomodori pelati schiacciati con una forchetta. Aggiustate di sale e fate cuocere il sugo per circa 3 minuti a fuoco altissimo.
5. Cuocete la pasta in abbondante acqua salata per circa 3-4 minuti, fino a quando risulta al dente. Scolate la pasta e trasferitela nel tegame con il sugo.
6. Aggiungete le foglie di basilico fresco spezzettate a

