

Chitarra con Pallotte cacio e uova

Ingredienti:

500 gr di farina

100 gr mollica di pane

500 gr formaggio grattugiato (vaccino)

6 uova

Prezzemolo q.b.

Olio q.b.

Sale q.b.

Cipolla q.b.

200 gr pomodori pelati

1 bicchiere d'acqua

Procedimento:

In una recipiente mescolare la mollica di pane sbriciolata con il formaggio grattugiato. Aggiungere 3 uova, una alla volta, facendole amalgamare bene. Poi unire il prezzemolo tritato e aglio, quanto basta, l'impasto dovrà risultare omogeneo e piuttosto sodo.

Formare tante polpette piccole e qualcuna più grande. Farle friggere nell'olio. Fare cuocere per qualche minuto a fuoco lento, facendo attenzione a non a non girarle, altrimenti si potrebbero rompere.

Una volta cotte togliere le polpette dall'olio e nello stesso mettere trito di cipolla, quanto basta, e pomodoro. Far cucinare a fuoco lento e a metà cottura mettere un po' d'acqua. Aggiungere le polpette al sughetto fino a farle ribollire.

Mentre cuoce il sugo si prepara la chitarra: prendere 400 gr. di farina, 3 uova e ½ bicchiere d'acqua. Disporre la farina a conca su di una spianatoia e nel mezzo rompete le uova, aggiungere un grosso pizzico di sale; lavorare gli ingredienti impastando energicamente per circa 10-15 minuti fino ad ottenere una pasta omogenea e compatta. Avvolgerla e lasciatela riposare.

Stendere la pasta fino ad ottenere una sfoglia non troppo sottile (circa 5 mm) e tagliarla delle dimensioni dei fili che formano la "chitarra". Avvolgere la sfoglia su un matterello leggermente infarinato e poi metterla ben distesa sulla chitarra, utilizzando il piccolo matterello adatto per questo formato di pasta, premere forte e recidere la sfoglia in un'unica passata per ricavarne maccheroni alla chitarra; infine, spargerli ben aperti su un piano infarinato e farli asciugare un po'.

Lessare i maccheroni in abbondante acqua salata, poi scolarli al dente e condirli con il sugo con le pallotte.