MACCHERONI ALLA CHITARRA CLASSICI

Ingredienti per 4 persone:

Per la pasta:

- 400 g di farina di grano duro,
- sale,
- quattro uova,
- farina per stendere la sfoglia.

Per condire:

- mezzo bicchiere di olio,
- una cipolla,
- due spicchi d'aglio,
- 500 g di pomodori maturi,
- sale,
- pepe,
- un peperoncino rosso,
- una grossa manciata di prezzemolo,
- abbondante pecorino grattugiato.

Mettete la farina a fontana sulla spianatoia, salatela leggermente, rompetevi nel mezzo le uova e cominciate ad impastare, lavorando poi per circa 20 minuti, energicamente. Lasciate riposare la pasta, coperta, per 15 minuti. Ora preparate la "chitarra", ovvero lo strumento necessario per fare questi "maccheroni": si tratta di un telaio di legno a forma rettangolare o quadrata, sul quale sono tesi numerosissimi e sottili fili di acciaio; è proprio su questi fili che viene distesa la sfoglia e compressa con il matterello. Regola indispensabile è che la sfoglia abbia uno spessore uguale alla distanza esistente tra i fili della "chitarra" e che la sua larghezza coincida con quella del telaio. Con il matterello, sulla spianatoia infarinata, stendete la pasta in più sfoglie, con le caratteristiche sopra precisate; adagiate una sfoglia per volta sul telaio e comprimetela con il matterello: i maccheroni cadranno così in tante striscioline. La preparazione dei "Maccaroni al pomodoro e tonno" è piuttosto lunga, ma la fatica ben ripagata. Portate a bollore, in una pentola, l'acqua salata per cuocere la pasta. Intanto preparate il sugo: fate rosolare nell'olio la cipolla e l'aglio tritati, unitevi i pomodori passati al setaccio, salate, pepate e aggiungete il peperoncino rosso e il prezzemolo tritato. Quando il sugo si sarà addensato, rovesciatelo sulla pasta, che nel frattempo avrete lessato, scolato e trasferito in una terrina di servizio. Completate questo classico piatto con il pecorino grattugiato, quindi mescolate e servite.