MANFRICOLI ALL'UMBRA

Ingredienti per 4 persone:

Per la pasta:

- 400 g di farina più di quella necessaria per stendere la sfoglia,
- sale,
- quattro uova.

Per condire:

- due o tre spicchi d'aglio,
- mezzo bicchiere di olio,
- 500 g di pomodori perini,
- sale,
- pepe,
- un mazzetto di basilico.

Disponete la farina a fontana sulla spianatoia, salatela e rompetevi nel mezzo le uova; fate la pasta, lasciandola poi riposare per 30 minuti, coperta con un panno umido. Nel frattempo, preparate la salsa. Sbucciate gli spicchi d'aglio e metteteli a imbiondire nell'olio caldo. Scottate i pomodori in acqua bollente, dimezzateli, privateli dei semi e divideteli in filetti; uniteli al condimento con un po' di sale, un pizzico di pepe e il basilico tritato. Fate cuocere per 20 minuti, rimestando spesso. Stendete la pasta in due sfoglie piuttosto spesse, che avvolge rete una alla volta, sul matterello e taglierete a lunghe strisce. Per fare questa operazione praticate sulla pasta due lunghe incisioni parallele, da un capo all'altro del matterello e da entrambi i suoi lati: le strisce risulteranno sovrapposte e lunghe quanto il matterello stesso. Dividete ora la pasta a pezzettini di 3 mm, quindi lessate i "manfricoli" ottenuti in acqua bollente salata. Condite con la salsa e servite subito.