
SPAGHETTI ALLA CHITARRA 1

Ingredienti per 4 persone:

- 4 uova,
- 400 g di farina.

E' meglio se la farina non è troppo raffinata.

La 'chitarra', strumento le cui corde distano 2 mm l'una dall'altra è indispensabile perché escano degli spaghetti a sezione quadrata.

Per la preparazione occorrono circa 20 minuti: impastare le uova con la farina con la classica disposizione a fontana.

Si incorpora pian piano la farina dall'interno all'esterno e poi si lavora l'impasto con le mani.

Si possono aggiungere, volendo, un po' di acqua o un po' di latte per renderlo più morbido.

Una volta ottenuto un impasto ben omogeneo, si lascia sotto un panno per almeno 30 min.

Si spiana poi a pezzi e si tagliano le sfoglie a misura per essere passate sulla chitarra e tagliate con la pressione del mattarello.

Si cuociono in abbondante acqua salata e di solito sono conditi alla carbonara o con il sugo di salsicce.