

STRANGUGLIA PRIEVITI

Ingredienti per 4 persone:

- 1 kg di patate,
- 200 g di farina,
- 70 g di formaggio pecorino grattugiato,
- sugo d'agnello (o ragù di maiale),
- sale.

Fate lessare a metà le patate in acqua salata, sgocciolatele, pelatele e passatele al passatutto raccogliendone la purea sulla spianatoia cosparsa di farina.

Incorporatevi la farina fino ad ottenerne un impasto morbido.

Dividetelo in pezzi e con le palme delle mani infarinate formate dei bastoncini del diametro di due centimetri e mezzo, tagliateli trasversalmente in pezzi lunghi tre centimetri e mezzo e incavateli via via leggermente con le dita.

Allineateli su un canovaccio cosperso di farina evitando che si tocchino.

Gettateli in un'ampia pentola con abbondante acqua leggermente salata e bollente e quando vengono a galla tirateli col mestolo bucherellato sgocciolandoli bene, metteteli in un piatto da portata concavo, cospargeteli di una parte del pecorino grattugiato e di una parte della salsa e mescolate.

Fate le porzioni individuali, passando il resto del formaggio e della salsa.