

RISTORANTE “IL SORRISO”

CIONCIONI MARCHIGIANI

DOSI PER 4 PERSONE:

200gr. Farina “00”
100 gr. Farina integrale
100 gr. Semola rimacinata
4 uova

per il condimento:
200 gr. Salsiccia marchigiana
½ bicchiere di vino cotto marchigiano
un grappolo di pomodori pachino

Miscelare le 3 farine e disporle a fontana, quindi rompere al centro le uova e impastare il tutto fino ad ottenere un impasto omogeneo. Lasciar riposare circa 1 ora, quindi tirare la pasta sottile (con la macchinetta o il matterello) e tagliarla in modo da ottenere delle tagliatelle abbastanza larghe.

Per il condimento:
sciogliere in una padella antiaderente la salsiccia privata della pelle senza aggiungere grassi, lasciando che fuoriesca il suo condimento quindi, quando è rosolata, aggiungere il vino cotto e lasciare sfumare. Qualche minuto prima di togliere dal fuoco aggiungere dei pomodori pachino tagliati a metà.

Nel frattempo cuocere i cioncioni (le tagliatelle) in abbondante acqua salata e farle saltare in padella con il condimento di salsiccia; spolverare con una bella manciata di grana.

BUON APPETITO!!!