

Cicatielli con il pulieio



Per 🍴🍴🍴🍴

Ingredienti

Per la pasta

250 gr di semola di grano duro | 250 gr di farina "0" | acqua tiepida q.b.

Per il sugo

700 ml di passata di pomodoro | 2 spicchi d'aglio | 1 pizzico di peperoncino | 2 gr di menta pulegium disidratata o una manciata di foglioline fresche | sale e olio extravergine di oliva | pecorino grattugiato per guarnire

Procedimento

Preparare la pasta mettendo in una ciotola le due farine e incorporare l'acqua (circa 280-300 gr) e mescolare con una forchetta, passare sulla spianatoia infarinata e lavorare l'impasto fino a che risulti liscio ed omogeneo, e dalla consistenza morbida ma non appiccicosa. Fare riposare per mezzora, dopodiché formare dei filoncini del diametro di circa 5-6 mm. Prendere 3 filoncini per volta e tagliare dei cilindri di circa 1,5-2 cm di lunghezza e spolverateli con della farina. Formare i cicatielli premendo ciascun cilindro con l'indice e il medio e facendoli via via scivolare verso di voi in modo da formare la cavità tipica di questa pasta. Metterli su un vassoio ricoperto da un canovaccio bene infarinato.

Preparare il sugo facendo soffriggere brevemente l'aglio con l'olio, aggiungere la passata di pomodoro, il peperoncino e il sale e cuocere a fuoco medio fino a che si rapprende un po', aggiungere la menta pulegium e lasciare cuocere per qualche altro minuto.

Cuocere la pasta in abbondante acqua salata per 6-7 minuti, scolare e versare in una terrina, aggiungere un po' di sugo e mescolare, mettere nei piatti, spolverare con una generosa manciata di pecorino grattugiato e qualche cucchiaio di sugo. Servire immediatamente.