

Spaghetti alla chitarra

Le ricette di primi su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

4 uova

400 g farina

Preparazione

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 minuti. 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.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](http://www.ricetteitalia.org)

<http://www.ricetteitalia.org>