

Chitarra alla Teramana (Abruzzo)



Ingredienti per 4 persone

5 uova medie
1/2 cipolla
200 gr di pasta
500 gr di farina di semola
1 l di passata di pomodoro
250 gr di carne di maiale e di manzo macinata
un pugno di pecorino abruzzese grattugiato
1 cipolla intera
1 carota intera
noce moscata
sale q.b.
pepe q.b.
olio



PROCEDIMENTO PER LA PREPARAZIONE DELLA PASTA

Setacciare la farina a fontana sul tavolo, aggiungere al centro le uova ed il sale. Formare un impasto liscio e compatto a forma di palla, tagliare a mano o con la macchinetta.

PROCEDIMENTO PER LA PREPARAZIONE DEL SUGO

In un tegame versare la passata di pomodoro, una carota sbucciata e una cipolla sbucciata intera, un paio di cucchiaini d'olio. Far cuocere a fuoco basso per circa tre quarti d'ora fino a che la salsa non avrà perso la parte più acquosa. Aggiustare di sale.

PROCEDIMENTO PER LA PREPARAZIONE DELLE PALLOTTINE DI CARNE

In una terrina mescolare il macinato di carne con il pecorino grattugiato, un filo d'olio, una grattata di noce moscata e qualche pizzico di sale (assaggiare!). Mescolare bene con una forchetta e poi formare tante palline di carne del diametro di poco più di mezzo cm lavorando con dito indice e medio sul palmo della mano contrapposta. Friggere le pallottine in un tegame con un filo d'olio d'oliva. In un pentolino versare poca salsa di pomodoro e aggiungere le pallottine. Far cuocere per qualche minuto. In abbondante acqua salata cuocere la pasta, scolarla e versarla in un recipiente di ceramica. Condire versando mestoli di sugo e girando gli spaghetti. Alla fine aggiungere in superficie il sugo con le pallottine e abbondante pecorino grattugiato.