

ci vo'nno

la farina, l'acqua, lo sale, le fave,
la panzetta, la cipolla, lo pepe,
l'oju d'uliva e l'erbéta.

25 - i primi piatti

ji tajulini co' lle fave



ingredienti

farina, acqua, sale,
fave, pancetta,
cipolla, pepe, olio extravergine
d'oliva, prezzemolo.

Mitti la farina sopra alla spianatora, fa' la fandanèlla co' lla mani e dendru ci mitti l'acqua e lo sale. Fa' nu bbeju 'mbastu che ta èsse nu pocu durittu. Co' ju rutulu stinni na sfoja non troppu fina, la taji a strisce larghe na ddiicina de cindimitri e lunghe pé quantu è lunga la sfoja, le mitti una sopra all'atra e co' ju corteju le taji a forma de maccaruni nu pocu grossitti.

'Endru a na cazzarola, mitti l'oju, la panzetta, la cipolla tritata, lo pepe, lo sale e fa' frie pianu, pianu. Na 'ote che la panzetta s'ha arrosolata, ci mitti l'acqua e fa' bbulli; a 'stu pundu, mitti le fave e l'erbéta e fa' còce pé na mezz'oretta bbòna fecènnoci remané nu pocu 'e sughittu che ta èsse saporitu.

'Endru a n'atra cazzaròla ta mette a bbulli l'acqua. Quandu bbolle ci cali ji tajulini che appena revèngheho a galla, dopu nu minutu so bbeji che cotti, ji sculi fecènnoci remané nu pocu de acqua, ci mitti ju sughittu, ji 'a na mucinata e sò prondi.

i tagliolini con le fave

Sopra ad una spianatoia, mettere la farina a forma di fontana con l'acqua e il sale. Formare un impasto un pò duretto. Stenderlo con il matterello formando una sfoglia non tanto sottile. Tagliarla a strisce larghe circa 10cm per tutta la sua lunghezza. Porle una sopra l'altra e con il coltello tagliarle a forma di spaghetti un pò spessi. In una pentola mettere l'olio, la pancetta, la cipolla tritata, il pepe, il sale e far soffriggere piano. Una volta che la pancetta ha preso colore, mettere l'acqua e far bollire. A questo punto, aggiungere le fave, il prezzemolo e far cuocere per circa una mezz'oretta facendo rimanere un pò di sughetto che deve essere saporito.

In una pentola capiente, mettere a bollire l'acqua. Una volta raggiunto il bollore, mettere i tagliolini, quando vengono a galla far cuocere per ancora un minuto e scolarli facendo attenzione di non scolare tutta l'acqua. Aggiungere il sughetto ed amalgamare.

Brico 
Aleandri

TUTTO PER IL FAI DA TE

L'Aquila Viale della Stazione - tel.0862 315376 - fax 0862 318231 e-mail: brico.io@aleandribricolage.it

ATHENA SOFTWARE SRL

- SOLUZIONI INFORMATICHE
- CORSI DI INFORMATICA AUTORIZZATI REGIONE ABRUZZO
ECDL - PATENTE EUROPEA DEL COMPUTER

Via Don Minzoni, 15/E
Avezzano (AQ)
Tel 0863.411748
Fax 0863.411566

