

Strozza Preti “Enotria”

Ingredienti :

Strozza Preti, Aglio, Salsiccia, Panna, Funghi misti surgelati.

Preparazione :

- In padella mettete ad imbiondire dell’aglio in olio di oliva.
- Aggiungete la salsiccia e fate rosolare.
- Negli ultimi 5 minuti, non prima, aggiungete i funghi surgelati, eventualmente aggiungete un po’ d’acqua di cottura.
- A cottura della pasta, 6 minuti se fresca, 14 se secca, mettete gli strozza preti nella padella, amalgamate con un po’ di panna da cucina, una bella spolverata di grana e servire ben caldo.

Non sapete fare gli strozza preti ? Semplicissimo: farina tenera impastata con un po’ d’acqua, fate una sfoglia alta un paio di millimetri, tagliate dei rettangoli di circa 1x4 cm. che arrotolate ed assottigliate premendo fra le dita delle mani e il tavolo, facendo dei bigoli irregolari di pasta. Non più lunghi di 7/8 cm., altrimenti si strozzano anche i laici, non solo i preti !

n.b. Enotria è il nome con cui sono conosciuto nelle aste di eBay.

