



Tagliuli' pelusi

Codice identificativo della ricetta: **RM73**

Comune: **Monterubbiano**

Categoria: **Primo**

Descrizione del piatto

Ricetta di origine rurale preparata quasi quotidianamente nelle famiglie contadine. Un impasto di acqua tiepida e farina integrale, tirato a matterello e tagliato come i tradizionali tagliolini. E' un piatto povero di quando c'era poco niente e si dovevano sfamare molte bocche. Il condimento semplice, gustoso e sostanzioso.

Ingredienti e dosi

Per la pasta: 100 g farina integrale, 50/60 g acqua, un pizzico di sale, foglioline di maggiorana fresca.
Per il condimento: un cucchiaino di olio evo, un pezzetto di cipolla, una spessa fetta di guanciale tagliata a dadini, un bicchierino di vino bianco, 3/4 pomodori freschi o pelati, un pezzettino di peperoncino, rametti di maggiorana, un cucchiaino di pecorino, sale q.b.

Preparazione e cottura

Mettere la farina sulla spianatoia, un pizzico di sale, le foglioline di maggiorana, e l'acqua tiepida. Impastare fino ad ottenere un panetto e farlo riposare 10/15 minuti. Tirare la pasta con il matterello, lo spessore e' a gradimento personale, lasciare asciugare un po' la pasta, arrotolarla e tagliarla a coltello come una tagliatella/ tagliolino. In una padella imbiondire la cipolla tritata, aggiungere il guanciale e farlo essudare, il peperoncino, sfumare con il vino, aggiungere il pomodoro, la maggiorana aggiustare di sale. Cuocere per 15 minuti circa. Cuocere al dente la pasta, saltarla nel sugo e mantecare con il pecorino. Impiattare con uno spolvero di pecorino e maggiorana.
Pentola per bollire la pasta Padella per il sugo

"Valorizzazione della tradizione culinaria marchigiana"

Come stabilito dalla Legge Regionale n. 06/2024, per la creazione di un Registro Digitale di ricette tipiche marchigiane.

