

# UMBRICELLI POMODORO E BASILICO



Gli **Umbricelli**, noti anche come **stringozzi**, **strozzapreti** o **bigoli**, sono una pasta lunga e rustica, la più antica dell'**Umbria**, e si preparano semplicemente con farina e acqua. L'origine del nome viene attribuita alla forma che, allungata e tozza, ricorda i lombrichi di terra.

Una leggenda narra che questa semplice pasta venisse preparata dalle massaie quando non avevano più uova, poiché il prete se le era portate via tutte, o quando dovevano dimezzare le dosi destinate alla famiglia per servire quella dei prelati. Le casalinghe quindi, mentre impastavano farina e acqua, imprecavano affinché il prete si strozzasse mentre mangiava le uova con le quali avrebbero potuto fare la pasta per la propria famiglia, da qui il nome strozzapreti.

Facile 10' Primo

## INGREDIENTI (INGREDIENTI PER 4 PERSONE)

- 400 gr [Polpa Fine 400 g](#)
- 2 spicchi Aglio
- 1 ciuffo Basilico
- q.b. Olio EVO
- q.b. Sale

### Pasta

- 350/380 ml Acqua
- 250 gr Farina di grano tenero tipo "0"
- 250 gr Farina di semola rimacinata
- 1 pizzico Sale

## PRODOTTO USATO PER QUESTA RICETTA:



## PREPARAZIONE

Disponete la farina su un piano di lavoro con un pizzico di sale e versate un po' alla volta l'acqua, lavorando energicamente l'impasto fino a quando non appiccica più le mani ed è abbastanza consistente. Formate una palla, coprite e lasciate riposare dieci minuti.

Trascorso il tempo di riposo, riprendete l'impasto, dividetelo in pezzetti e formate tanti cordoncini lunghi più di 20 cm. Tirateli con la punta delle dita fino ad ottenere uno spessore di 3/5 mm.

Un altro metodo è quello di stendere l'impasto come una sfoglia spessa e tagliare tante striscioline che poi dovranno essere arrotolate sulla spianatoia come spiegato sopra.

Infarinatate gli umbricelli e lasciateli riposare altri dieci minuti.

Nel frattempo, preparate il sugo mettendo a scaldare due spicchi d'aglio in una padella con olio e.v.o., aggiungete la Polpa Fine e fate cuocere una decina di minuti. Regolate di sale e aggiungete una manciata di basilico fresco e tritato finemente. Fate cuocere altri dieci minuti circa, quindi togliete il sugo dal fuoco.

Nel frattempo, portate ad ebollizione l'acqua per la pasta, salate e gettate gli umbricelli. Appena tornano a galla, scolate e condite con il

sugo.

© 2021 Consorzio Casalasco del Pomodoro Soc.Agr.Coop. C.F. e P.IVA e Reg. Imprese: 00325250199 - R.E.A. CR 98044