

# Strozzapreti al sangiovese



Gli strozzapreti al sangiovese sono un piatto ricco dei sapori della Romagna.

E oggi noi vi diamo la ricetta!

**Ingredienti per 2 persone**

Per gli strozzapreti:

200 g di farina circa

acqua tiepida

un pizzico di sale

Per il sugo:

2 salsicce

2 cipollotti

2 bicchieri di vino sangiovese

2 cucchiaini di panna

olio evo

Preparate per prima cosa gli strozzapreti: su una spianatoia disponete la farina a vulcano. Aggiungete acqua tiepida poco alla volta e impastate. Aggiungete acqua o farina in base alla consistenza dell'impasto: deve essere abbastanza morbido ma non troppo "colloso". Quando avrete ottenuto un impasto omogeneo, lasciate riposare per 10/15 minuti. Stendete l'impasto fino ad uno spessore di 2/3 mm. Tagliatelo a striscioline di circa 2 cm di larghezza e arrotolate ogni striscia di

**impasto con il palmo delle mani.**

**Mettete gli strozzapreti su un vassoio cosparsi di farina in modo che non si attacchino.**



**A questo punto preparate il sugo. In una padella mettete un filo d'olio evo. Tagliate a rondelle i cipollotti e metteteli a rosolare in padella. Nel frattempo eliminate il budello delle salsicce e rompete l'impasto delle salsicce con le mani (io ho usato una salsiccia normale e una salsiccia matta, cioè con l'aglio). Aggiungete la salsiccia in padella e lasciatela cuocere completamente.**

**Versate in padella il vino sangiovese, fate evaporare a fuoco medio e poi lasciate cuocere per qualche minuto.**



**Nel frattempo portate a bollore un tegame d'acqua. Salate quando bolle e buttate gli strozzapreti un po' alla volta. Fate cuocere per un minuto circa. Quando gli strozzapreti saliranno a galla saranno cotti. Scolateli al dente e metteteli in padella insieme al sugo. Terminate la cottura di tutti gli strozzapreti, aggiungete due cucchiaini di panna da cucina e tirate la**

pasta facendola saltare in padella.

Se il sugo si sarà asciugato troppo aggiungete un po' di acqua di cottura o ancora un po' di vino e saltate per un paio di minuti.

Un piatto dal profumo intenso e dal gusto deciso! Buon appetito!



[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Primi](#)

[Vedi altre Ricette di Romagna](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)