



Scialatielli con sugo di polpo - [Visualizza sul sito](#)
di silvia

scialatielli - pasta - uovo

Ingredienti:

400g di rimacinato oppure 200di farina00+ 200 semola fine

1uovo (c'è anche una versione di scialatielli per legumi per la quale si elimina l'uovo)

1cucchiaio di pecorino

1cucchiaio evo

acqua qb (circa un bicchiere) oppure per farli al limone (mezzo di limone e mezzo di acqua)

sale

NB: nel web esistono anche varianti in cui si usa latte invece che acqua, ma nelle zone di origine si usa acqua

variazioni di Silvia:

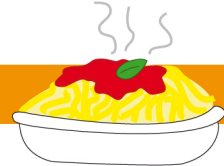
farina utilizzata interamente di rimacinato

ho usato il latte

Ho passato la pasta a metà delle tacche della nonna papera, e poi ho tagliato a mano.

Conditi con sugo i polpo.





sono rimasti belli ciccio e sono veramente molto buoni!!!!

[Vai alla discussione sul forum](#)

eCucinando.it