



BLECS AL PESTAT IN SALSAROSSA

INGREDIENTI

380 gr Farina 00
120gr Farina di Grano saraceno
n° 5 uova
200gr Pestat di Fagagna
100gr Salsa di Pomodoro

ESECUZIONE

1. Su una spianatoia versare le due farine. Aggiungere le uova intere e impastare bene fino ad ottenere un composto morbido.
2. Tirare la pasta sottile e tagliarla con il coltello a forma irregolare.
3. Cucinare la pasta in abbondante acqua salata.
4. Nel frattempo far sciogliere il pestat in un sauté, aggiungere la salsa di pomodoro e rosolare insieme finché il sugo sarà omogeneo.
5. Scolare la pasta tenendola al dente e spadellarla nel sugo al Pestat. Servire.