

Ceppe

INGREDIENTI:

1 kg di semola rimacinata,
6 uova,
acqua tiepida qb,
1/2 bicchiere di olio evo.

Disporre sulla spianatoia la farina a fontana, Fare un impasto con le uova e l'acqua necessaria, amalgamare il tutto e lavorarlo fino ad ottenere un impasto omogeneo, ungerlo con l'olio, lasciandolo riposare in una terrina per 1h; quindi dividere la pasta in tanti pezzetti uguali che verranno allungati per circa 15 cm l'uno. Poi con molta pazienza avvolgere ognuno di questi maccheroni ad un sottile ferro da calza senza cromatura, così da ottenere dei maccheroni col buco. Si fa bollire dell'acqua (aggiungendovi un filo d'olio, per evitare che le ceppe si appiccichino), la si sala e si aggiunge la pasta per 10 / 15".

Si condiscono con un sugo di funghi aggiungendo se si vuole anche della salsiccia o con un ricco ragù.