# Maccheroni con le ceppe

30 Novembre 2006

---

MACCHERONI CON LE CEPPE

Dosi per 4 persone:

500 gr. di farina
3 uova
1/4 di bicchiere di olio d’oliva
mezzo bicchiere d’acqua
il necessario per il ragù

Disporre la farina a fontana e lavorare la pasta aggiungendo le uova e l’acqua fino ad ottenere una massa tenera. Lasciare riposare in una terrina unta di olio per circa 30 minuti.
Dividere la pasta in tanti pezzetti uguali che saranno allungati per circa 15 cm l’uno e avvolgerli singolarmente intorno ad un sottile ferro di calza (privo della cromatura) così da ottenere un maccheroni col buco. Continuare fino ad esaurimento della pasta.
Cuocere la pasta per circa 15-20 minuti in abbondante acqua salata e condire con ragù. A scelta aggiungere dell’ottimo pecorino.

© 2026 Abruzzo Web Enfasi srl - Quotidiano digitale registrato presso il Tribunale dell'Aquila con decreto n°501 del 2 settembre 2003
Iscrizione al ROC n. 26362 - P.IVA 01812420667
Direttore responsabile Berardo Santilli