Ricette. Lasagne chine alla catanzarese: un'autentica delizia della cucina calabrese!

Data: Invalid Date | Autore: Redazione



Lasagne chine, una pasta fresca tradizionale catanzarese. Le Sagne chine sono un piatto delizioso e rustico, tipico della cucina catanzarese. Sono perfette per essere gustate con un condimento di sugo di carne o ragù di carne, e sono un'ottima scelta per sperimentare la cucina tradizionale della Calabria. Buon appetito!

La ricetta delle Lasagne chine può essere adatta per circa 4-6 persone, a seconda delle porzioni servite e dell'appetito dei commensali

Ingredienti:

500 g di farina di grano duro

200 ml di acqua

1 cucchiaino di sale

Per il condimento:

Sugo di carne o ragù di carne

Formaggio pecorino grattugiato (facoltativo)

Peperoncino fresco tritato (facoltativo)

Istruzioni:

Inizia preparando l'impasto per la pasta. In una ciotola grande, unisci la farina di grano duro e il sale. Aggiungi l'acqua poco per volta e impasta fino a ottenere un impasto liscio ed elastico. Se l'impasto è troppo secco, aggiungi un po' d'acqua; se è troppo umido, aggiungi un po' di farina. Copri l'impasto

con un canovaccio e lascialo riposare per circa 30 minuti.

Trascorso il tempo di riposo, stendi l'impasto su una superficie infarinata in modo sottile, fino a uno spessore di circa 2-3 mm.

Taglia l'impasto a strisce larghe di circa 3-4 cm. Poi, taglia le strisce a rombi di circa 6-7 cm di lato. Puoi farlo con un coltello affilato o con una rotella dentellata per pasta.

Fai bollire abbondante acqua salata in una pentola. Quando l'acqua bolle, aggiungi le sagne chine e cuocile per circa 3-5 minuti, o fino a quando sono al dente.

Scola le sagne chine e condiscile con il sugo di carne o il ragù di carne preparato in precedenza. Se desideri, puoi aggiungere del formaggio pecorino grattugiato e del peperoncino fresco tritato per un tocco di sapore piccante.

Servi le Sagne chine calde e guarniscile con ulteriore formaggio pecorino grattugiato e peperoncino fresco, se desideri.

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/ricette-sagne-chine-alla-catanzarese-unautentica-delizia-della-cucina-calabrese/133401