



LAGANA DI GRANO ARSO ALLA SAN GIOVANNELLO

Ingredienti

Per la lagana

150 g farina di grano arso

150g semola rimacinata

100 g farina 00

Acqua Q.B.

Sale Q.B.

Per il sugo

300 g pomodori appesi

2 spicchi aglio

50 g alici sott'olio

30 g capperi in salamoia sciacquati

Olio evo q.b.

Procedimento

Per la lagana: formare la fontana ed impastare con acqua e sale sino ad ottenere un composto consistente, far riposare coperto per 30 minuti.

Per il sugo: tagliare i pomodori a metà, preparare il fondo con olio aglio alici battute al coltello, far soffriggere bene, aggiungere i pomodori e far appassire gli stessi aggiungendo acqua bollente. Levare la buccia dei pomodori lasciando solo la polpa. In ultimo aggiungere i capperi. Cuocere la pasta in acqua bollente salata e mantecare con il sugo preparato