



# Sagne ‘ncannulate al sugo

Dosi per 4 persone

## Per le sagne ‘ncannulate

400 grammi di farina di  
semola

200 ml di acqua

## Per la salsa di pomodoro

1 cipolla dorata, tritata  
finemente

80 ml di olio extravergine  
di oliva

700 ml di passata di  
pomodoro

Sale marino fino

4 foglie di basilico fresco

Ricotta stagionata

## Il giorno prima, preparate le sagne ‘ncannulate.

Versate la farina su una tavola di legno o su una grande superficie di lavoro e formate una fontana al centro. Iniziate ad aggiungere gradualmente l'acqua mescolando lentamente con una forchetta. Iniziate dal centro e raccogliete gradualmente altra farina dai bordi. Quando l'impasto diventa friabile, passate a impastare con le mani.

Schiacciate l'impasto friabile fino a formare una palla, quindi impastate allungando e ripiegando la pasta su se stessa, per circa 10 minuti. L'impasto è pronto quando avrete le mani e la tavola pulite e quando la palla di pasta sarà liscia, setosa, flessibile e non più appiccicosa. Coprite la palla di pasta con una ciotola e lasciatela riposare a temperatura ambiente per circa 30 minuti. Trascorso il tempo di riposo, tagliate metà dell'impasto e coprite il resto con una ciotola. Per me è più facile stendere mezza porzione per volta, ma se siete esperti di pasta, potete stendere l'impasto tutto in una volta. Spolverate leggermente la tavola di legno e l'impasto con la semola, quindi stendete la pasta con il mattarello in una sfoglia molto grande, dello spessore di 1 mm. Cercate di ottenere un rettangolo di 40x36 cm.

Ripiegate la sfoglia su se stessa e tagliatela in strisce spesse 2 cm.

Per fare le sagne ‘ncannulate, prendete una striscia e apritela. Tenendo la striscia con una mano, con l'altra mano si attorciglia la pasta fino a farla arricciare completamente, quindi si ripiega la striscia arricciata su se stessa fino a far incontrare



# Sagne 'ncannulate al sugo

le estremità.

Disponete le sagne 'ncannulate una accanto all'altra su una tavola di legno leggermente spolverata di farina di semola, copritele con un canovaccio pulito e lasciatele asciugare fino al giorno successivo.

**Preparate la salsa di pomodoro.** Versate l'olio extravergine d'oliva in una casseruola media, aggiungete la cipolla tritata e un pizzico abbondante di sale. Questo aiuterà a cuocere la cipolla senza bruciarla. Cuocete a fuoco basso, mescolando spesso, finché la cipolla non sarà morbida e traslucida, circa 10 minuti.

Versate la passata di pomodoro, aumentate la fiamma a medio-basso e fate cuocere, mescolando di tanto in tanto, per 25-30 minuti, fino a quando non sarà densa e lucida. Aggiungete il basilico e ajustate di sale.

Questa salsa può essere preparata il giorno prima. Una volta fredda, conservatela in frigorifero e riscaldatela prima di servirla.

**Servite le sagne 'ncannulate.** Riscaldete la salsa di pomodoro se necessario, quindi versate metà della salsa in una ciotola grande.

Portate a ebollizione una grande pentola d'acqua e salatela generosamente. Buttate le sagne nell'acqua bollente e fatele cuocere per circa 8-10 minuti, fino a quando saranno cotte ma ancora al dente.

Scolate le sagne e fatele saltare nella salsa di pomodoro. Ricoprite le sagne con altra salsa di pomodoro, cospargete di ricotta stagionata grattugiata e servite.