

PRIMI PIATTI

Caramelle di pasta allo 'sclopit'

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 60 min COTTURA: 20 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 1 ORA DI MARINATURA



sale

basilico fresco tritato

PREPARAZIONE

1 Impastate a lungo la farina con le uova, un pizzico di sale e, se serve, un goccio d'acqua ottenendo una pasta omogenea ed elastica, che lascerete riposare per 30 minuti in frigo avvolta in un foglio di pellicola trasparente.

Fate appassire per qualche minuto in poco olio il porro tagliato a rondelle, aggiungendo le foglioline di dragoncello, un pizzico di sale e pepe.

Lavorate a crema la ricotta con l'uovo e il grana grattugiato, aggiungendo il soffritto di porro e dragoncello finemente tritato.

Stendete la pasta con la macchinetta in fogli sottili da cui ricaverete dei quadrati non molto grandi.

Mettete su ogni quadratino di pasta un po' di ripieno di ricotta e chiudetelo come fosse una caramella.

Lessate in abbondante acqua salata .

Nel frattempo preparate il condimento, tagliando a concassè i pomodori e facendoli marinare per un'oretta in una terrina con l'olio, il sale e il basilico tritato.

Trascorso questo tempo, riscaldateli ponendo la terrina su una pentola con acqua in ebollizione.

Scolate le caramelle e mettetele nei piatti da portata in cui avrete distribuito la concassè di pomodoro tiepida.

NOTE

Una curiosità: nella mia regione (Friuli) il dragoncello prende il nome di “sclopit” proprio per la caratteristica del suo fiore, tondo e gonfio, che quando viene premuto con energia sulla guancia, ... scoppia dando questo curioso soprannome alla pianta.