

PRIMI PIATTI

Chitarra con agnello in fricassea

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 10 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



La chitarra con agnello in fricassea è un piatto di origini antiche. L'abbinamento di spaghetti alla chitarra e agnello è caro alla nostra cucina regionale e in questa ricetta si esprime al meglio... Cercavate un primo degno del pranzo di Pasqua? Lo avete trovato: chitarra con agnello in fricassea!

TUORLO D'UOVO 1

LIMONE succo - ½

LIMONE scorza grattugiata - 1

PECORINO 4 cucchiaini da tavola

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola

SALE 1 pizzico

PEPE NERO 1 pizzico

PREPARAZIONE

- 1 Prendete un pezzetto di pasta fresca all'uovo, schiacciatela leggermente con le mani o con il mattarello e incominciate a passarla nella sfogliatrice impostata in modo tale che la fessura sia aperta il più possibile.



- 2 Passate, quindi la sfoglia più volte riducendo ogni volta l'ampiezza della fessura non oltrepassando la misura 4, ricordandovi di infarinare leggermente la sfoglia ad ogni passaggio.

Disponete il foglio di pasta sulla chitarra, passateci sopra il mattarello e aiutandovi con una palettina, dividete gli spaghetti. Distribuite della farina sopra agli spaghetti in modo che non si attacchino.



3 Mettete a riscaldare il ragù di agnello in una padella.



4 Nel frattempo riunite in una ciotola le uova, il succo di limone, il pecorino e sbattete il tutto con una frusta fino a che non otterrete una salsa omogenea.



- 5** Mettete una pentola colma di acqua sul fuoco e portate a bollore. Quando l'acqua bolle, salatela e aggiungeteci un filo d'olio e gli spaghetti.





- 6 Aggiungete un mestolo dell'acqua di cottura della pasta al ragù e prima di scolare la pasta, aggiungete anche la salsina all'uovo.



- 7 Scolate la pasta, trasferitela in padella e amalgamate bene gli ingredienti.



- 8 Servite gli spaghetti alla chitarra con una grattugiata di scorza di limone e a piacere, una spolverata di pepe macinato al momento.

