PRIMI PIATTI

Orecchiette al ragù

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 45 min COTTURA: 15 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

INGREDIENTI

300 g di semola di grano duro 200 ml di acqua

un pizzico di sale 300 g circa di ragù di carne.

PREPARAZIONE

1 Per prima cosa mettete a scaldare l'acqua e scioglietevi un pizzico di sale, deve essere poco più che tiepida.

Disponete a fontana la farina, iniziate ad aggiungere acqua ed impastare.

2 L'acqua va aggiunta poco per volta, perchè la quantità di acqua necessaria può variare.

3 Quando il panetto ha raggiunto la giusta consistenza iniziate a impastarlo, fino a quando non diventa liscio ed elastico.

4 Impastare fino a quando premendo con il dito si formerà una fossetta.

5 Ponete la pasta in un sacchetto da congelatore, in modo che non si secchi, e lasciatelo riposare almeno per un'oretta.

Tagliare un pò di pasta (il resto lasciarlo nel sacchetto) e creare dei cordoncini del diametro di mezzo centimetro.

6 Tenete fermo il tocchetto di pasta con l'indice della mano sinistra mentre con il coltello nella mano destra tirate senza premere troppo.

7 Per farle venire rugose è importante la dentatura del coltello, i denti non devono essere nè troppo larghi ne troppo stretti.

8 Per dare la forma a cupola prendete la singola orecchietta e dategli la forma concava mettendo dentro il dito.

Ponete le orecchiette sopra dei vassoi infarinati e fatele asciugare.

9 In una pentola con abbondante acqua salata fate lessare le orecchiette.

Condire con il ragù.

Note

Se preparate molte orecchiette potete farle asciugare per bene e poi congelarle poi senza scongelarle le buttate direttamente nell'acqua bollente.