

PRIMI PIATTI

Lorighittas ai frutti di mare

di: *cameron*

LUOGO: Europa / Italia / Sardegna

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 40 min COTTURA: 20 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



PER LA PASTA

200 g di semola di grano duro

110 g di acqua

sale.

PER IL CONDIMENTO

1 kg di arselle

1 kg di cozze

1 bustina di zafferano

prezzemolo

aglio

olio extravergine di oliva.

PREPARAZIONE

1 Per la preparazione della pasta mettete dentro alla ciotola di un'impastatrice la semola di

grano duro, l'acqua ed il sale e iniziamo ad impastare. L'acqua è variabile, se si ha una semola che assorbe molto è bene aggiungere l'acqua un po' alla volta, così da regolarvi meglio.

Una volta raggiunto un composto omogeneo, bisogna lasciarla riposare sotto ad una campana per almeno 20 minuti.



2 Per fare le lorighittas, bisogna tirare un rotolino di pasta molto sottile. Per risparmiare del tempo ho deciso di provare un altro metodo che consiste nel tirare una striscia di pasta con la macchina sfogliatrice al numero più largo, per poi passarla sulla chitarra per la pasta, nelle corde più strette (è possibile utilizzare anche un mattarello per troccoli).



3 Staccate tra loro gli spaghetti e spolverizzateli con abbondante semola. Copriteli con una

campana per non farli asciugare troppo.



- 4 Qui di seguito il video che spiega il procedimento per realizzare le lorighittas. Le strisce di impasto vanno tirate un pochino per arrotondarle, se sono troppo asciutte, inumiditevi leggermente le mani.

[video=youtube;OqQCf5siUaE]http://www.youtube.com/watch?v=OqQCf5siUaE[/video]

Metterle a riposare su dei canovacci oppure su delle griglie in plastica.



5 Per il condimento dobbiamo far aprire le cozze e le vongole dentro una casseruola a fuoco vivace. Una volta aperte, ne togliamo da entrambe una parte dal guscio.

Nel frattempo dentro ad una padella fate soffriggere l'aglio ed il prezzemolo con dell'olio extravergine di oliva. Aggiungete i frutti di mare insieme alla bustina di zafferano e mezzo bicchiere di acqua delle vongole, lasciate cuocere per qualche minuto e spegnete il fuoco.



6 Fate cuocere per pochi minuti la pasta e fatela saltare assieme al condimento.



7 Servitela subito.

