

PRIMI PIATTI

Orecchiette al ragù

di: *mary.at*

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