Orecchiette
a FREDDO I CRUDAIOLA

INGREDIENTI (4 per.)

Per le orecchiette

- Farina di semola di grano duro rimacinata 400 gr
- Acqua 200 ml
- Sale, un pizzico

Per il condimento

- Pomodorini 250 gr *
- Basilico, 15 foglie circa
- Aglio 4 spicchi grossi **
- Olio di oliva 80 ml
- Sale, un pizzico
- Ricotta salata (a piacere)

**tipo datterini, ciliegini, piccadilly...*
***l'aglio fresco è l'ideale*

1

Impastare la farina con un pizzico di sale fino (la punta di un cucchiaio) e l'acqua tiepida.

Aggiungere l'acqua poco alla volta via via che viene assorbita.

Ad acqua terminata l'impasto da l'impressione di non legare. Non aggiungete acqua e insistete ad impastare.

Con l'impastatrice è semplice e veloce ma anche a mano non è difficile. Per facilitare il lavoro a mano si possono fare due impasti separati ciascuno con metà delle dosi.

2

L'impasto è pronto quando risulta liscio, omogeneo, compatto ed elastico (se premete con un dito l'impasto tende a ritornare alla forma originale).

Porzionare l'impasto e modellare dei cilindrati del diametro di un dito (1 cm scarso).

Quindi tagliare i cilindrati in pezzettini sempre di poco meno di un centimetro.

3

Arrotondare grossolanamente tra i palmi delle mani i vari pezzettini.

Con il lato di un coltello premere sul cilindrato con un movimento in avanti come se volessimo spalmarlo.

L'impasto ruoterà intorno al coltello formando dei cavatelli.

I caratelli sono una altro formato di pasta che potremo utilizzare un'altra volta.

4

Prendere ciascun caratello e appoggiarlo sull'indice dalla parte chiusa. Con una leggera pressione aprirlo sul dito formando l'orecchietta.

Proseguire con pazienza fino al completo utilizzo dell'impasto. Fatti i primi si prende dimestichezza e velocità.

Distribuire (senza sovrapporre) le orecchiette su un piano e coprire con un panno e lasciare che si asciughino all'meno 3/4 ore prima di cuocerli.

Meglio se si preparano la mattina per la sera o la sera per il pranzo del giorno seguente.

5

In una bacinella capiente mettere l'olio di oliva, gli spicchi d'aglio tagliati a tocchetti grossolani (poi saranno da togliere quindi non troppo piccoli) e le foglie di basilico sminuzzate a mano (conservando 3/4 foglie).

Lavare e quindi tagliare a dadini i pomodorini ed aggiungerli, completi della loro acqua di vegetazione, all'olio, aglio e basilico. Salare e rimescolare. Coprire e lasciar riposare un'oretta rimescolando di tanto in tanto.

Grattugiare la ricotta salata.

6

Puoi servire.

Cuocere le orecchiette in abbondante acqua salata per 3/4 minuti.

Scolare e versare nella bacinella con il condimento (dopo aver tolto l'aglio), aggiungere le foglie di basilico rimanenti e rigrare bene.

Aggiungere su ogni piatto la ricotta salata grattugiata e...

BUON APPETITO

Se dovessi vivere con un solo condimento per la pasta sarebbe questo. Provare per credere.

Ricette Orizzontali

www.RicetteOrizzontali.it

ricetteorizzontali

www.RicetteOrizzontali.it