

# MALTAGLIATI AI LEGUMI

Questo inverno pazzarello ci ha abituato a repentini cambi di temperatura, purtroppo qui da me non è stato il preannunciato weekend primaverile.. purtroppo ma anche per fortuna perché sebbene io odi il freddo penso che le stagioni debbano fare il loro corso ed in inverno qui deve essere freddo. Un pochino di sole però lo avrei gradito ☐

E poi se le temperature sono troppo alte come faremmo a goderci delle deliziose e calde zuppe. Una vera coccola per il palato.

Esiste la classica pasta e ceci o la pasta e fagioli, due vere delizie, allora perché no la pasta e legumi?! Una ricetta semplice ma gustosissima.



## **MALTAGLIATI AI LEGUMI**

**per 2 persone**

120 g di legumi misti Melandri Gaudenzio

1 carota

1/2 cipolla bionda

60 g di pancetta fresca affumicata

700 g di brodo di gallina\*

100 g di salsa di pomodoro

una crosta di parmigiano

1 uovo

100 g di farina

olio extravergine d'oliva

sale

\*In una pentola capiente mettete 1/2 gallina, 1 carota, 1 gambo di sedano e 1/2 cipolla, aggiungete circa 3 litri di acqua fredda. Portate a bollire e proseguite lentamente la cottura per almeno 3 ore, il liquido si dovrà dimezzare. Scolate il brodo passandolo attraverso un colino e lasciatelo riposare. Quando il grasso sarà venuto a galla prelevatelo con un cucchiaino.

Lavate il misto legumi e lasciate in ammollo in acqua fresca per 12 ore.

In una casseruola fate soffriggere la pancetta tritata. Mondate e lavate le verdure, tagliatele a piccoli dadini ed uniteli alla pancetta, se fosse necessario aggiungete poco olio extravergine d'oliva. Fate soffriggere mescolando continuamente. Scolate i legumi e versateli nella casseruola. Allungate con il brodo e la salsa di pomodoro. Aggiungete anche la crosta di parmigiano ed eventualmente regolate di sale. Proseguite la cottura ed eventualmente aggiungete altro brodo. Tenete presente che la zuppa dovrà essere piuttosto brodosa e la pasta in cottura assorbirà una parte di liquido.

Nel frattempo preparate la pasta. Disponete

la farina su un tagliere, con la mano create un buco al centro.

Rompete l'uovo all'interno di una ciotola per verificare che sia buona. Versatela poi al centro della farina e iniziate a lavorarle con una forchetta prendendo sempre più farina. Quando non

sarà più possibile iniziate a lavorare con le mani ed impastate con i palmi fino a creare un'impasto liscio e omogeneo. Mettete

la pasta sotto ad un piatto e lasciare riposare 15 minuti. Stendete la pasta sottile e tagliatela a strisce di circa 1,5 cm che dividerete poi a piccole losanghe. Lasciate riposare la pasta. Quando i legumi saranno pronti, servirà almeno un'ora, aggiungete la pasta e cuocete pochi minuti. Servire con un filo d'olio extravergine d'oliva e parmigiano reggiano.



L'ombelico di Venere



Calombelico di Venere



l'ombelico di Venere