

RIGATONI AL DOPPIO POMODORO E GRANELLA SAPORITA

Nel mio ultimo post ho parlato delle cose semplici e delle ricette semplici e non a caso oggi vi porpongo un piatto semplicissimo, velocissimo ma anche buonissimo. Questo mese la sfida dell'MTC ha come tema la pasta con la pummarola proposta da Paola che nel suo post ci ha mostrato tre differenti varianti di questa meravigliosa ricetta. La pummarola che si fa nella mia famiglia è questa, preparata con un soffritto di verdure cotta a lungo e poi passata. Io la adoro per questo mi son trovata un pochino spiazzata a confrontami con la cottura veloce del sugo e anche a dare una mia interpretazione che fosse personale ma semplice e veloce, sì perché anche se le regole prevedono la possibilità di unire al sugo di pomodoro preparazioni più elaborate, io volevo qualcosa che rispecchiasse il concetto di semplicità e rapidità. Il risultato mi è talmente piaciuto che ho rifatto questa pasta anche il giorno successivo.



**RIGATONI AL DOPPIO POMODORO
E GRANELLA SAPORITA** per 2 persone

200 g di rigatoni
6 pomodori piccadilly maturi 6 pomodorini ciliegini
2 spicchi d'aglio
30 g di pecorino media stagionatura

olio extravergine d'oliva

per la granella

2 pomodori secchi sott'olio 4 olive nere denocciolate

4 foglie di basilico

1 fetta biscottata

12 mandorle con la buccia

20 g di pecorino media stagionatura



Mettete abbondante acqua a scaldare, nel frattempo lavate i pomodori piccadilly, tagliateli a metà, eliminate i semi e tagliate ogni metà in quattro strisce. Fate scaldare dell'olio extravergine d'oliva in un tegame, unitevi i pomodori e due spicchi d'aglio interi. Lasciate soffriggere mescolando ogni tanto. Nel frattempo mettete tutti gli ingredienti per la granella nel mixer e frullateli. Lavate i pomodorini

cilieginì, tagliateli a metà, eliminate i semi e riduceteli in piccoli dadini. Cuocete la pasta al dente, scolatela 3 minuti prima del termine della cottura tenendo da parte dell'acqua. Versate la pasta in padella e mescolate, aggiungete qualche cucchiaio di acqua di cottura e mescolando spesso terminando di cuocere, quando necessario aggiungete altra acqua. Unite infine il pecorino grattugiato e mescolate bene per farlo sciogliere, condite con un filo d'olio e due cucchiai di granella, mescolate ancora e distribuite la pasta nei piatti. Completate con i pomodorini crudi e decorate con altra granella a piacere.





con questa ricetta partecipo all'MTC di maggio



PASSATELLI ASCIUTTI CON ASPARAGI E SALSICCIA

Penso di aver avuto la grande fortuna di vivere in campagna fin da quando sono nata. Di sicuro vivere in mezzo alla natura con un grande giardino, poter correre liberamente, girare con la bicicletta, cadere, sbucciarsi le ginocchia sulla terra ruvida, fare le collane di margherite e mangiare l'erba del prato con i cracker.. beh per me non ha paragoni con un bell'attico in centro città. Adoro i colori, l'aria ed il silenzio di questi posti, li trovo molto rilassanti. Vivere in campagna spesso e volentieri significa anche mangiare in modo rustico e saporito, in romagna poi questo concetto è ancora più vero, un'infanzia fatta di cappelletti e passatelli la mia.. tutto rigorosamente in brodo. I passatelli asciutti sono un concetto moderno rispetto ai parametri di mia mamma ma ora sono entrati ufficialmente nel nostro menù. Saporiti e gustosi si abbinano a tantissimi condimenti.



E la fortuna di vivere in campagna riaffiora anche in queste foto scattate nella casa delle mie amiche, quella casa in aperta campagna usata per lavoro che offre tanti angolini interessanti per scattare delle fotografie.

PASSATELLI ASCIUTTI ASPARAGI E SALSICCIA

per 2 persone

per i passatelli*

90 g di pangrattato

100 g di parmigiano

10 g di farina 00

2 uova

noce moscata

per il condimento

10 g di asparagi

1 salsiccia

1 cipollotto fresco

ricotta affumicata

olio extravergine d'oliva

*I passatelli difficilmente vengono sempre uguali, molto dipende dalle dimensioni delle uova. Se li preparate più volte vi abituerete a riconoscere la consistenza dell'impasto e a capire se aggiungere pangrattato o parmigiano per renderlo più sodo. Il consiglio è comunque quello di partire più scarsi.

Se dovete preparare i passatelli in brodo l'impasto deve rimanere più morbido e non va usata la farina.



Per i passatelli, mettete tutti gli ingredienti in una ciotola e lavorate con una forchetta, proseguite a mano amalgamando molto bene. Lasciate riposare l'impasto per circa 30 minuti. Nel frattempo preparate il sugo, fate scaldare dell'olio extravergine d'oliva in una larga padella, fate soffriggere la salsiccia a piccoli pezzi poi aggiungete il cipollotto tritato. Lavate gli asparagi eliminate la parte più dura e

tagliateli a rondelle. Aggiungeteli in padella e allungate con un bicchiere di acqua. Lasciate cuocere finché saranno teneri e l'acqua si sarà asciugata ma non troppo.

Mettete l'impasto dei passatelli in uno schiaccia patate dai fori grossi, se non possedete l'apposito attrezzo (per i passatelli asciutti in ogni caso è preferibile lo schiacciapatate). Fate cadere i passatelli direttamente dentro l'acqua bollente salata. Cuocete pochissimi minuti. Scolate con una ramina e metteteli nella padella con il sugo. Condite con un filo d'olio extravergine d'oliva e fate saltare per condire in modo omogeneo. Possibilmente non mescolate per non rompere i passatelli. Disponete i passatelli nei piatti e completate con ricotta grattugiata a piacere.





Castellane con spinaci pomodorini e bufala

La cosa più bella che possa accadere nella mia giornata di vita "normale" è che ci sia il sole!! Amo il sole, mi dona serenità e leggerezza, quella necessaria, a volte, per dare alle cose non troppa importanza, vorrei riuscire a caricarmi così tanto di sole da poterne fare scorta per i giorni grigi, ma non si può.. quindi cerco di accontentarmi e sfruttare al massimo la positività che mi dona in questi giorni!! Quei giorni in cui ti siedi in giardino e pranzi con il sole in faccia, un bel bicchiere di vino ed una pennichella sull'amaca.. a volte basta così poco per rendere una giornata rilassante, sembra quasi di perdere tempo o di non sfruttarlo al meglio ma in realtà questi piccoli piaceri così semplici tante volte sono proprio quello che ci vuole!!! Come un piatto di pasta, semplice, rassicurante, fresco e gustoso, proprio quello che ci vuole in queste giornate!!!



**CASTELLANE CON SPINACI
POMODORINI E BUFALA**
per 2 persone

180 g di pasta formato castellane
80 g di spinaci freschi (pesati puliti)
12 pomodorini cigliegino

6 bocconcini di mozzarella di bufala
2 cipollotti freschi
10 g di parmigiano
10 g di pangrattato
sale
olio extravergine d'oliva



Lavate accuratamente gli spinaci per eliminare tutta la terra, passateli con la centrifuga Fiskars per eliminare l'acqua in eccesso. Affettate i cipollotti grossolanamente e soffriggeteli in padella con poco olio extravergine d'oliva, aggiungete i pomodorini lavati e tagliati a metà. Fate saltare i pomodorini finché saranno leggermente appassiti, unite gli spinaci tagliati a striscioline, mescolate spesso e proseguite la cottura qualche minuto. Devono rimanere verdi e non eccessivamente cotti.

Cuocete la pasta e scolatela al dente, mettetela nella padella con il sugo e condite con il parmigiano, il pangrattato ed un filo d'olio, mescolate bene aggiungete i bocconcini di bufala tagliati a cubetti e servite. Buonissima sia calda che fredda!



centrifuga

FISKARS



BUONA SETTIMANA!!!

Cappuccino di Topinambur

Come scritto anche nella mia descrizione, la passione per il mondo della cucina si è stabilito in me quando da piccolina osservavo curiosa la mia mamma mentre cucinava! Oggi succede il contrario, è lei che guarda quello che faccio io, mi chiede delle ricette, anche se poi non le fa ☐ mi aiuta.. io per scherzare la chiamo "aiutocuoca"!! Mi dice sempre che le faccio confusione perché io sono molto rapida e spesso faccio anche 2/3 ricette contemporaneamente incastrando le preparazioni. Lei invece ha bisogno dei suoi tempi e di fare una cosa per volta, quindi quando cucino da lei siamo una comica, lei che corre ovunque e poi si scorda quello che deve fare, e io mi diverto un sacco e la prendo un po' in giro.. e lei che si chiede da chi io abbia preso perché anche mio babbo è stile bradipo!! Io sono sicura di aver preso da mio nonno anche se lei dice che ha dato tutta questa dote a me rimanendo lei senza!! Comunque mia mamma ha la tv accesa fissa su Alice quindi ricette tutto il giorno, ed ha sentito tanto parlare di questo topinambur, mi ha chiesto tante volte come fosse e che gusto avesse, per questo ho deciso di preparare per lei questo cappuccino. E' stato un successo, davvero buonissimo. Naturalmente può essere servito anche sotto forma di zuppa in dosi maggiori!



CAPPUCCINO DI TOPINAMBUR
ingredienti per 4 persone*

per il cappuccino

450 g di topinambur pesato pulito

70 g di patata pesata pulita

4 cipollotti freschi

160 g di latte fresco
sale
olio extravergine d'oliva

per la schiuma
200 g di latte fresco
90 g di pecorino
10 g di fecola

inoltre
1 carciofo
farina q.b.
olio di semi di arachidi per friggere
sale

*le dosi si rieriscono a 4 tazze, se intendete consumare la
crema come un primo piatto basterà raddoppiare le dosi.



Per pelare il topinambur e la patata ho utilizzato lo spelucchino della FISKARS con lama in acciaio inox.



Pelate i topinambur e la patata, pesate la quantità necessaria e riducete tutto in piccoli cubetti. Il topinambur è piuttosto duro e impiega molto tempo a cuocere per questo consiglio di tagliarlo a pezzetti piccoli. Tritate anche lo scalogno grossolanamente e mettete tutte le verdure in un tegame assieme a qualche cucchiaio di olio extravergine d'oliva. Fate rosolare le verdure qualche minuto, aggiungete il latte e 600

grammi di acqua* circa. Salate e fate cuocere per circa un'ora.

*la quantità di acqua dipende da quanto durerà la cottura delle verdure, quindi aggiungetene un po' per volta.

Per la sciuma, in un padellino mettete la fecola e aggiungete due cucchiaini di latte, mescolate e aggiungete il restante latte, cuocete mescolando sempre con una frusta. Quando inizia a sobbollire togliete dal fuoco e aggiungete il pecorino e mescolate per farlo sciogliere.

Eliminate le foglie esterne del carciofo, tagliate la punta, dividetelo a metà ed eliminate la barbetta all'interno. Tagliate il carciofo a spicchi molto sottili, passateli nella farina e soffriggeteli in olio di semi di arachidi bollente. La temperatura ideale dell'olio deve essere 180°C ma se non avete un termometro potete inserire il manico di un cucchiaino e se vi si formeranno tante bollicine attorno allora è pronto.

Quando le verdure saranno cotte riducetele in crema con un frullatore ad immersione, aggiungete un cucchiaino di olio e versate nelle tazze. Versatevi sopra una parte di crema al pecorino e completate con i carciofi fritti.



Calombelico di Venere



Calombelico di Venere

CANEDERLI AFFUMICATI

Appena ho letto della scelta di Monica per la sfida dell'MTC ho esultato, è tantissimo tempo che voglio provare a fare i canederli perché mi piacciono molto. Come al solito ho iniziato a fantasticare ma mi son presto resa conto che le uniche varianti che la mia mente partoriva erano speck e spinaci.. buonissime ma un tantino classiche direi!! Poi c'è la regola del meglio poco che troppo.. e si sa che aggiungere è più facile che togliere!!! La famosa lampadina non si è accesa. Sabato sono andata a far la spesa sperando che qualche ingrediente mi donasse la giusta ispirazione ma nulla.. allora ho comprato di tutto ☐ E poi all'improvviso ho pensato a questi canederli. Ho voluto usare due sapori forti perché nessuno prevalesse sull'altro e ho pensato di addolcire il gusto con l'aggiunta della mela. Proprio perché ho usato la mela che è umida, ho diminuito di 10 grammi il latte, il risultato è stato molto buono, o perlomeno non si sono sfaldati, quindi credo di aver fatto bene. Non ho servito i canederli con il brodo perché non credo che il pesce ci si abbini bene, solo una mia idea e un mio gusto questo. E comunque preferisco abbinarlo ad un condimento a base di burro. Il brodo comunque è stato fatto ed i canederli vi sono stati cotti.. ho pensato di realizzare un brodo vegetale ma lo volevo con un tocco aromatico e agrumato che ben si abbina con il sapore del salmone, naturalmente con il mio amatissimo zenzero!!!

Vi consiglio di leggere il post dettagliatissimo di Monica per preparare dei canederli impeccabili!!!



CANEDERLI AFFUMICATI

per due persone

per i canederli

150 g di pane raffermo

50 g di salmone affumicato

50 g di scamorza affumicata

50 g di mela pink lady grattugiata

90 g di latte

1 uovo

1 scalogno piccolo

scorza di limone grattugiata

pepe nero

1 cucchiaio di olio extravergine d'oliva
per il brodo

1 carota

1 cipolla media

2 gambi di sedano

3 cm di zenzero fresco

per il condimento

30 g di burro

10 g di pinoli

prezzemolo

salmone affumicato



Per prima cosa preparate il brodo. Mondate e lavate le verdure. Sbucciate lo zenzero e grattugiatelo, versate tutto in una capiente pentola e aggiungete 2,5 lt di acqua e poco

sale. Fate sobbollire per circa un'ora o fino a quando il liquido si sarà dimezzato, aggiustate eventualmente di sale. Mettete il pane raffermo tagliato a piccoli cubetti, in una capiente ciotola. In una seconda ciotola sbattete l'uovo assieme al latte finché saranno ben amalgamati. Versate la crema sul pane, mescolate bene e lasciate riposare 20 minuti. Nel frattempo tritate finemente lo scalogno e soffriggetelo qualche minuto con poco olio facendo attenzione a non bruciarlo, lasciate raffreddare. Tritate finemente il salmone, con una grattugia dai fori grossi grattugiate la scamorza e la mela privata di buccia e torsolo. Unite tutto al composto di pane, aggiungete circa 1/3 di scorza di un limone e poco pepe nero. Non ho usato sale essendo gli ingredienti già piuttosto saporiti. Con le mani amalgamate il composto schiacciandolo bene in modo da mescolare al meglio tutti gli ingredienti. Dividete l'impasto in 6 parti e con le mani inumidite formate delle palle rotonde ben compatte.

Scolate le verdure dal brodo e cuocetevi i canederli per 5 minuti. Se non siete sicuri della riuscita potete cuocerne uno per verificare che non si sfaldi. Se così fosse come dice Monica, avete usato troppi liquidi aggiungete quindi un cucchiaino di pangrattato all'impasto.

Scolate i canederli molto bene. Fate tostare i pinoli. In una padella fate sciogliere il burro, filtratelo e rimettetelo in padella finché sarà diventato color nocciola. Filtratelo nuovamente per eliminare i residui. Disponete i canederli nei piatti, conditeli con il burro e guarniteli con i pinoli tostati e poco prezzemolo fresco tritato.



l'ombelico di Venere







con questa ricetta partecipo all'MTC di gennaio



MALTAGLIATI AI LEGUMI

Questo inverno pazzerello 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 bollore 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

GNOCCHI A POIS CON LENTICCHIE E SALSICCIA

Una zebra a pois... e perché no gli gnocchi a pois!? Parlando di lenticchie mi venivano in mente solo zuppe o contorni, ma pensandoci bene si sono accese alcune lampadine "interessanti".

Dopo aver parlato con Michela dei miei gnocchi di ricotta, ho

pensato di farne una variante più ricca ed ecco cosa è uscito!! Devo dire che il risultato è stato superiore alle aspettative. L'importante è cuocere le lenticchie al dente in modo che non si spappolino nel composto e creino un contrasto con il morbido dell'impasto. Possono essere conditi anche solo con del burro ma garantisco che la crema di porri si sposa perfettamente.



**GNOCCHI A POIS
CON LENTICCHIE E SALSICCIA**

per 3 persone

500 g di ricotta fresca

120 g di farina 00 *
2 tuorli
130 g di salsiccia fresca
70 g di lenticchie nere Beluga Melandri Gaudenzio**
80 g di porro peso edibile
50 g di patate peso edibile
20 g di latte fresco

*La quantità di farina è indicata per una ricotta piuttosto morbida e che quindi ha bisogno di più farina per formare un impasto un pochino sodo. Se utilizzate una ricotta piuttosto soda potrete diminuirne la quantità, in questo modo il sapore della ricotta sarà più marcato.

**Sono legumi di piccola pezzatura di forma lenticolare appiattita e di colore nero, luccicanti come caviale Beluga. Il loro nome botanico "Lens" deriva dalla forma a lente del seme.

Gustose e versatili, si caratterizzano per il basso contenuto di grassi e l'alto contenuto di proteine e fibre. Melandri Gaudenzio



Lavate accuratamente le lenticchie e cuocetele in abbondante acqua bollente poco salata. Scolatele piuttosto al dente e passatele sotto acqua corrente fredda. Soffriggete la salsiccia e riducetela in piccolissimi pezzi, lasciate raffreddare.

Pulite i porri e sbucciate la patata, pesate la quantità necessaria. Tagliate il porro a rondelle e le patate a dadini. Fate scaldare poco olio extravergine d'oliva e soffriggete tutto pochi minuti, allungate con l'acqua ed il latte, salate, pepate e proseguite la cottura. Quando le patate saranno ben cotte frullate tutto con il mixer ad immersione.

Nel frattempo sbattete il tuorlo ed unite la ricotta poi la

farina. Versate nel composto le lenticchie e la salsiccia. Fate scaldare abbondante acqua salata. Mettete il composto in una sac a poche usa e getta, tagliate la punta in modo che l'apertura abbia un diametro di circa 1,5 centimetri. Fate cadere gli gnocchi direttamente in acqua bollente salata, mentre con la mano destra schiacciate sulla sac a poche con la sinistra "staccate" i vari gnocchi con il dorso di un coltello. Appena vengono a galla raccoglieteli con una schiumarola. Nei piatti di portata disponete la crema di porri e sopra adagiate gli gnocchi, condite con un filo d'olio e servite!



con questa ricetta partecipo al contest di Kiara
"una lenticchia tira l'altra"



LASAGNA CON MELANZANE BURRATA PESCE SPADA E BESCIAMELLA AL PISTACCHIO

Buon lunedì a tutti!!! Ebbene sì.. è lunedì, per me è sempre un giorno tragico, il pensiero di una lunga settimana di lavoro davanti un pochino mi affatica ma cercherò di essere positiva!! Allora passiamo alle cose serie.. parliamo di cibo!!

Solitamente sono piuttosto attenta alle regole dei contest e quando mi sono resa conto di non aver pubblicato la foto della pasta per la mia prima lasagna per l'MTC, mi sono data della stordita.. "ma com'è possibile, proprio sulla pasta fresca mi cadi??" che dire, non mi restava altro che fare una seconda lasagna!!

Ho visto che giustamente molti si sono ispirati a ricette di famiglia, tradizionali, magnifiche, io ci avevo pensato ma siccome ho fatto tante volte la versione classica della mamma, questa volta ho voluto sperimentare.

Mi sono ispirata ad una pasta mangiata durante il festival internazionale del cibo di strada che si è tenuto a Cesena qualche settimana fa. Si trattava di spiedini di paccheri con ripieno di burrata ricotta melanzane e pesce azzurro, a me il

pesce azzurro non piace, anche se nell'insieme ci stava, l'unico che mangio è il pesce spada e siccome quello fresco ha un sapore molto delicato che si sarebbe "perso" nell'insieme dei sapori, ho pensato di usare quello affumicato decisamente più saporito. La consistenza è piuttosto cremosa ovviamente, ma l'aspetto non molto invitante si fa perdonare all'assaggio, in famiglia è stata molto apprezzata!!ps. per chi dovesse inorridire alla vista dei bordi secchi, voglio dire che la mia mamma l'ha sempre fatta così, giusto o meno io la faccio come lei perché a me la crosticina piace, chi non l'apprezza basta semplicemente che tagli la pasta più piccola, metta più besciamella sopra ed eventualmente in cottura copra la teglia con un foglio di alluminio.



LASAGNA CON MELANZANE, BURRATA, PESCE SPADA E BESCIAMELLA AL PISTACCHIO

per 4 persone

per la pasta

200 g di farina 0

2 uova

per la farcitura

350 g di melanzana

125 g di burrata

100 g di ricotta di mucca

110 g di pesce spada affumicato

1 spicchio d'aglio

sale, pepe

per la besciamella

500 g di latte fresco intero

60 g di pistacchi tostati salati al netto degli scarti

50 g di farina

40 g di burro

sale grosso

Dopo aver lavato la melanzana riducetela a piccoli cubetti. In una larga padella fate scaldare dell'olio extravergine d'oliva, il minimo indispensabile altrimenti le melanzane risulteranno intrise e unte, soffriggete le melanzane con uno spicchio d'aglio intero mescolando spesso. Regolate di sale e pepe e fate raffreddare.

Per la pasta, rompete le uova intere all'interno di una ciotola per verificare che siano buone. Versatele poi al centro della farina e iniziate a lavorarle con una forchetta prendendo sempre più farina. Quando non sarà più possibile lavorare con le mani ed impastate con i palmi.

Dovrete eseguire dei movimenti alternati facendo forza sulla pasta ottenendo un panetto allungato. Ripiegate la pasta portando i due lati verso il centro riprendete a lavorarlo e proseguite così fino a raggiungere un impasto liscio, servono circa 15 minuti. Mettete la pasta sotto ad un piatto e lasciare riposare 15 minuti.

Riprendete la pasta e iniziate a lavorarla con il mattarello, inizialmente stendetela facendo semplicemente pressione e girandola spesso in modo da mantenere la forma rotonda. Quando sarà poco più sottile iniziate ad avvolgerla sul mattarello e fate pressione con le mani

spostandovi più volte dall'esterno verso l'interno della pasta.

Continuate con lo stesso procedimento girando spesso la pasta di 90° per volta finché avrete raggiunto uno spessore di pochi millimetri. I bordi solitamente rimangono più grossi, dovrete quindi stesi ulteriormente. Lasciate asciugare la pasta per circa 30 minuti.





Nel frattempo mettete nella ciotola del minipimer mettete la burrata tagliata a pezzi, la ricotta, 1/4 di melanzane e lo spicchio d'aglio, frullate fino a formare una crema. Per la besciamella, mettete a scaldare il latte. In un tegamino fate sciogliere il burro, versatevi dentro la farina e incorporatela al burro, versate ora il latte e mescolate per evitare la formazione dei grumi. Salate e sempre mescolando proseguire la cottura, quando inizia a sobbollire toglietela dal fuoco. Frullate i pistacchi assieme a 2/3 cucchiaini di besciamella finché saranno quasi una crema, poi unite il composto alla restante besciamella ed amalgamate bene. Mettete a bollire abbondante acqua salata con la restante salvia

all'interno. Tagliate la pasta in rettangoli della medesima misura della teglia. Fate cuocere due minuti un paio di parti di pasta per volta, scolatele con l'aiuto di una schiumarola e disponetele stese su di un canovaccio pulito. Quando tutte saranno cotte ungete la teglia con poco burro e disponete il primo rettangolo di pasta, tagliate quella in eccesso. Cospargete con un terzo della crema di formaggi, distribuite una parte di melanzane a cubetti e del pesce spada tagliato a listarelle, completate con la besciamella, circa 1/4, coprite con uno strato di pasta e proseguite così per tre strati. Alla fine coprite con la pasta e cospargete con la besciamella. Cuocete in forno caldo 180°C per circa 40 minuti. Lasciate riposare la pasta circa 15 minuti e servite.





con questa ricetta partecipo all'MTC di ottobre

