

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.



