

Strozzapreti al pesto

Ingredienti

[one-half-first]

Per gli strozzapreti

1 kg di semola di grano duro

500 g ca di acqua calda (40 -50 °C)

15 g di sale fino

[/one-half-first]

[one-half]

Per il pesto alla genovese

250 ml ca di olio ex v di oliva

150 g di basilico ligure fresco

75 g di pinoli

75 g di grana grattugiata

75 g di pecorino grattugiato

1-2 spicchi d'aglio

Un pizzico di sale grosso

[/one-half]

Procedimento

Per gli strozzapreti

1. Disporre la farina a fontana su una spianatoia.
2. Aggiungere il sale e l'acqua calda ed iniziare ad incorporare la farina con l'aiuto di una forchetta o con le dita.
3. Quando l'acqua si sarà, in parte, unita alla farina, e non vi sarà più pericolo che fuoriesca dalla fontana, iniziare ad incorporare bene la farina dall'esterno verso l'interno aiutandosi con un tarocco.
4. Iniziare ad impastare il composto con il palmo delle mani, allungando e ripiegando l'impasto su se stesso, in modo che la superficie esterna vada verso l'interno; infarinando di tanto in tanto la spianatoia.
5. Lavorare a lungo per circa 10', girando di tanto in tanto l'impasto con un movimento rotatorio. Se l'impasto risultasse troppo duro occorre bagnarsi le mani e continuare a lavorare; se fosse troppo morbido aggiungere poca farina a pioggia e lavorare su punti diversi della spianatoia per far assorbire l'umidità in eccesso.

6. Quando l'impasto non si attaccherà più alle dita e risulta liscio, omogeneo e di consistenza media, dare una forma sferica, coprire con carta pellicola e farlo riposare per almeno 30' in un luogo fresco, affinché perda l'elasticità della lavorazione, e quindi può essere stesa facilmente.

7. Stendere la pasta e ricavarne una sfoglia di circa 1,5 mm di spessore.

8. Ripiegare la sfoglia su se stessa e tagliarla a strisce a mò di tagliatelle della larghezza di circa 1 cm.

9. Stendere le singole strisce e arrotolarle tra le mani per dargli la caratteristica forma. Spezzare lo "strozzaprete" e continuare allo stesso modo fino a terminare la striscia di pasta. Infarinare gli strozzapreti con semola per evitare che si attacchino.

Per il pesto alla genovese

1 Lavare le foglie di basilico e asciugarle su un canovaccio.

2 Porre in un mortaio di marmo il sale grosso e i pinoli e pestarli con un pestello di legno, unire l'aglio e continuare allo stesso modo.

3 Aggiungere le foglie di basilico e lavorare con un movimento rotatorio fino a rendere il composto omogeneo e dalla struttura fine.

4 Incorporare il formaggio lavorando con il pestello sempre allo stesso modo ed infine unire l'olio necessario ad ottenere un composto cremoso.

Per la finitura del piatto

1 Cuocere gli strozzapreti in abbondante acqua salata.

3 Scolare la pasta e porla in una bastardella semisferica. Unire il pesto e mescolare bene.

4 Servire subito.

Consigli & curiosità

a) Per gli strozzapreti: a seconda del formato e delle tradizioni locali, può essere impiegata: semola di grano duro; tre parti di semola di grano duro e una di farina; farina di tipo 0; tre parti di farina di tipo 0 e una parte di semola di grano duro. Naturalmente le dosi degli ingredienti variano a seconda del tipo di farina impiegato, attrezzature usate (impastatrice, a mano, ecc), abitudini locali, formato di pasta, ecc.

b) Per il pesto:

Il pesto deve risultare cremoso e dal colore verde.

La quantità degli ingredienti varia a seconda delle abitudini locali, quello della riviera di Levante e leggermente diverso da quello della riviera di Ponente.

In mancanza del mortaio può essere utilizzato un frullatore (in questo caso, per ridurre il processo di ossidazione e conservare il colore verde del basilico, è consigliabile porre tutti gli ingredienti in un contenitore e frullarli a bagnomaria con acqua ghiacciata).

Aggiungere qualche foglia di prezzemolo e 50 g di patata lessa da pestare assieme al basilico.

Ricetta dello Chef A. Solillo