Ricetta Pasta con broccoli e salsiccia

Per la preparazione della pasta con broccoli e salsiccia

Per la pasta fresca di farina e acqua

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. Aiutandosi con un tarocco di plastica, raccogliere la farina che si disperde sulla spianatoia ed incorporarla al composto.

7. 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 , affinchè perda l'elasticità della lavorazione, e quindi può essere stesa facilmente.

Per le orecchiette

1. Formare con le mani dei piccoli cordoncini dal diametro di circa 1 cm.

2. Tagliare dei piccoli tocchetti da circa 1 cm.

3. Con la punta di un coltello da servizio, trascinarli su una spianatoia.

4. Imprimere la caratteristica forma, prima con il coltello e poi con il pollice della mano.

5. Molto famose sono le orecchiette alle cima di rapa pugliesi.

Per le trofie

1. Formare con le mani dei piccoli cordoncini dal diametro di circa 3-4 mm

2. Tagliare dei piccoli tocchetti di pasta.

3. Schiacciare ed arrotolare la pasta su se stessa con il pollice o con il palmo della mano, partendo dal centro verso l'esterno e viceversa. La forma sottile ed arricciata, deve risultare più spessa al centro.

Note sulla pasta fresca

a) La pasta fresca di farina e acqua è l'espressione della cultura gastronomica italiana, ogni regione prepara la pasta fresca con ingredienti, dosi e tecniche proprie, utilizzando prodotti locali e ad attrezzature artigianali come il pettine (usato per tessere la tela), i ferri (da calza), ecc, che supplivano alla mancanza di mezzi. Infatti nelle località interne della penisola italiana, ricche di tradizioni contadine, la pasta fresca è a base di farina e/o semola e uova, mentre nelle località vicino alla costa l'impasto è preparato principalmente con farina e/o semola e acqua.

b) 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.

c) E' possibile colorare o aromatizzare la pasta aggiungendo ingredienti caratteristici al centro della fontana, quali spinaci cotti e ben tritati, concentrato di pomodoro, zafferano, nero di seppia, peperoncino in crema, ecc.

d) Se la lavorazione avviene in una impastatrice meccanica e la pasta viene estrusa con la macchina, occorre variare le dosi degli ingredienti (1 kg di semola di grano duro, 350 g ca di acqua).

Per la preparazione della pasta con broccoli e salsiccia

1. Mettere sul fuoco una pentola d'acqua che ci servirà per cuocere i broccoli e successivamente le orecchiette.

2. Eliminare le foglie e parte del gambo dai broccoli, dividerli in cimette e lavarli sotto l'acqua corrente.

3. Eliminare il budello dalla salsiccia, e sbriciolarla sul tagliere con l'aiuto di un coltello.

4. Cuocere gli broccoli in abbondante acqua bollente salata per circa 6-7′. Non devono disfarsi.

5. Nel frattempo versare l'olio in una padella, aggiungiamo l'aglio e il peperoncino e lasciare imbiondire a fiamma moderata.

6. Unire la salsiccia e lasciarla rosolare mescolando in modo da non farla attaccare sul fondo della padella.

7. Una volta che la salsiccia si sarà rosolata eliminare l'aglio.

8. Scolare i broccoli che nel frattempo saranno giunti a cottura al dente ed unirli alla salsiccia.

10. Saltare il tutto, unire un mestolo di acqua di cottura dei broccoli, lasciare insaporire per 2-3′ e spegnere la fiamma.

11. Una volta che le orecchiette saranno cotte al dente, scolarle versandole nella salsa che avremo rimesso sul fuoco.

12. Aggiungere un mestolo di acqua di cottura della pasta e saltare il tutto a fiamma vivace.

13. Togliere la padella dal fuoco, aggiungere il formaggio pecorino, saltare e servire ben caldo.

Consigli & curiosità

a) Piatto tipico dell'Italia centro meridionale.