

Orecchiette e Minchiareddhi al Pomodoro e Cacioricotta

Ingredienti:

1 kg di farina di grano duro
250 gr di cacioricotta grattugiato
1 litro di salsa di pomodoro
1 mazzetto di basilico
sale.

Preparazione:

Disponete la farina sulla spianatoia e versate l'acqua impastando energicamente. Quando la pasta è morbida, preparate dei maccheroni lunghi e sottili da tagliare della lunghezza desiderata (4 o 5 cm). Cavateli con il ferro da maccheroni e lasciateli asciugare stesi su un panno asciutto o su un piano di legno. Stesso procedimento per l'impasto delle orecchiette: tagliate i maccheroncini un po' più corti e rivoltateli con la punta a sega di un coltello.

Per il condimento preparate un sugo di pomodoro fresco al basilico. Cuocete i maccheroni in abbondante acqua salata e quando sono pronti condite il tutto con il sugo, spolverizzandoli con abbondante cacioricotta.

Orecchiette con le Cime di Rape

Una valida variante (ma solo per le orecchiette) è rappresentata da un piatto noto come orecchiette con le cime di rape. Di seguito gli ingredienti necessari e le procedure per la preparazione.

600 gr di orecchiette
600 gr di cime di rapa
2 spicchi d'aglio schiacciati
un bicchiere d'olio
sei filetti di acciughe tritati
pecorino grattugiato a piacere
sale e pepe q. b.

Preparazione

Lavare le cime di rape e lessarle assieme alle orecchiette, tenendo presente che la rape debbono essere messe nell'acqua bollente circa 10 minuti prima della pasta. Nel frattempo soffriggete in una padella l'aglio con l'olio; quando questo imbiancherà toglierlo e aggiungere le acciughe. Una volta cotte le cime di rapa e le orecchiette scolare il tutto e unire al soffritto precedentemente preparato. Far saltare il tutto per circa 5 minuti e servire caldo con una spolverata di pecorino.