

Gli strangozzi con asparagi di bosco e pachino

Tempi di preparazione 20 minuti circa

Ingredienti per 6 persone:

strangozzi all'uovo	gr.	500
asparagi di bosco(già selezionati)	gr.	300
pomodoro pachino maturi	gr.	150
olio extravergine di oliva	gr	60
prezzemolo fresco tritato	gr.	30
sale fino	q.b.	
olio extravergine a finire	q.b.	

Procedimento

Versare metà dell'olio extravergine in una padella antiaderente (da 28 cm) e scottare i pomodori lavati e tagliati in quattro, una volta appassiti porli in un contenitore con tutto il sugherito che si è formato.

Aggiungere nella stessa padella senza lavarla il restante olio extravergine, gli asparagi precedentemente selezionati, lavati, sminuzzati in pezzi lunghi circa 2 centimetri e dell'acqua fino a coprirli a metà.

Girare di tanto in tanto fino a che gli asparagi saranno cotti, ma comunque leggermente croccanti (circa 15 minuti).

Unire i pomodori preparati in precedenza, il prezzemolo tritato finemente, aggiustare di sale e scolare al dente gli strangozzi cotti in abbondante acqua salata, saltare la pasta per altri due minuti fino a quando non risulti ben amalgamata.

Servire fumante e finire con un filo di olio extravergine a crudo.

Ingredienti per la pasta all'uovo:

farina di tipo "0"	gr.	330
uova intere fresche (da gr. 55)	n.	3
sale fino	q.b.	

Procedimento

Impastare a mano o con l'aiuto di un robot la farina, le uova con un pizzico di sale e far riposare il composto (che dovrà risultare abbastanza duro), avvolto con della pellicola per qualche minuto, poi lavorarlo una o più volte fino a quando non rimanga uniforme e liscio.

Dopo che ha riposato per altri 15 minuti stenderlo a mano o con l'apposita sfogliatrice portandola ad uno spessore di 3-4 millimetri, lasciarla ulteriormente asciugare stesa su una tovaglia di stoffa ed in fine tagliarla alla grandezza desiderata.