PRIMI PIATTI

Tajerin verdi con ragù di luvertis

INGREDIENTI:
200 g di farina bianca 00.
100 g di semola di grano duro.
2 uova.
100 g di silene.
200 g di buonenrico.
500 g di germogli di luppolo (luvertis).
2 spicchi d’aglio.
500 g di grossi pomodori sardi a grappolo maturi.
olio extravergine d’oliva.
Sale.
Pepe nero.

PREPARAZIONE
Tagliate a dadolini i pomodori e lasciateli colare in uno scolapasta. Mettete in una pentola alta il buonenrico e la silene, lavati e non scolati, con un po’ di sale ma senza aggiungere altra acqua, coprite e cuocete al dente a fiamma bassa. Scolate le erbe, strizzatele e passatele nel frullatore; tenete da parte l’acqua rimasta nella pentola, nella quale scotterete rapidamente i luvertis. Mescolate la farina e la semola e disponete la miscela a fontana; mettete al centro le uova e le erbe frullate, amalgamandole. Cominciate allora ad incorporare le farine e lavorate a lungo il composto fino ad ottenere una massa liscia ed elastica. Formate una palla con la pasta, copritela con lo strofinaccio e lasciatela riposare. Tiratela con il mattarello su un ripiano infarinato cercando di ottenere una sfoglia sottile, lasciatela asciugare per qualche decina di minuti, poi tagliatela in listerelle larghe mezzo cm. Cuocete i tagliolini per un paio di minuti in acqua salata bollente a cui avrete aggiunto un cucchiaio d’olio. Condite la dadolata di pomodoro con olio, pepe e sale; in un tegame ampio e basso soffriggete in olio l’aglio intero, unite i luvertis tagliati a tronchettini e poi i tagliolini già cotti. Saltateli per un minuto e poi togliete dal fuoco e aggiungete la dadolata di pomodoro.

© Gruppo Micologico Carlo Vittadini
Via degli Alpini 34 - 20054 Segrate (MI) | CF. 91512400150