

Pasta con polpettine. Una chitarra speciale!



“mamma, mamma, me la fai la pasta con le palline?”

Quante volte la mia mamma si è sentita fare questa richiesta quando era piccola e quante notti ha passato a fare “palline”!!!

Proprio notti, perchè lavorando tutto il giorno e rientrando a casa la sera tardi, il dopocena era l’unico momento che poteva dedicare alla cucina e, cuore di mamma, come poteva sottrarsi a quella richiesta visto che era anche l’unico modo per farmi mangiare un po’ di carne senza dover penare sette camicie?

Stavolta la serata a far “palline” l’ho passata io per far assaggiare al mio pupo questo primo dall’apparenza banale, ma che nella cucina teramana occupa un posto di tutto rispetto, un “must” della tradizione che non a caso viene riproposto nelle occasioni speciali.

Crescendo, tanti gusti son cambiati, l’antipatia per la carne è ancora quella ma le “palline” restano sempre loro, anzi oggi sono ancora più buone perchè impreziosite dal profumo dei ricordi. E a giudicare dai commenti hanno fatto nuove conquiste...

“pulcino! quando me la rifai la pasta con le palline?”

TO BE CONTINUED...

Provate...è un piatto ricco e profumato e se avete modo di poter preparare in casa la “vera” chitarra diventeranno davvero un primo speciale.

SPAGHETTI alla CHITARRA con POLPETTINE

Print

Prep time

2 hours 30 mins

Cook time

45 mins

Total time

3 hours 15 mins

Per 4 persone

Author: Federica

Recipe type: primi piatti

Serves: 4

Ingredienti

- – per la sfoglia all'uovo
- 150 gr di farina 0
- 150 gr di farina di grano duro
- 3 uova
- un pizzico di sale
- – per le
- polpettine
- 200 gr di macinato di vitellone (o anche misto)
- 1 tuorlo d'uovo
- mollica di pane bagnata nel latte
- parmigiano grattugiato
- prezzemolo
- noce moscata
- sale
- pepe
- – per condire
- salsa di pomodoro al basilico o sugo di carne (a piacere)

Procedimento

1. Preparare la pasta: setacciare insieme le farine, fare la fontana, sgusciare al centro le uova, aggiungere un pizzico di sale e cominciare ad amalgamare il tutto, lavorando a lungo fino ad ottenere un panetto liscio e omogeneo.
2. Coprire con un canovaccio e lasciar riposare per una mezz'ora.
3. Trascorso il riposo, stendere la pasta con la macchinetta (ma se proprio siete brave brave...stendetela con il matterello), passandola più volte fino ad

ottenere una sfoglia non troppo sottile e lasciarla asciugare all'aria per una decina di minuti.

4. Una volta pronta la sfoglia, appoggiarla sulla chitarra e passarci sopra il matterello con una pressione decisa, in modo che i fili di metallo riescano a tagliarla.
5. Raccogliere man mano gli spaghetti su un vassoio, cospargendoli di semola per non farli attaccare.
6. Per le polpettine: amalgamare in una ciotola il macinato con l'uovo, poca mollica di pane bagnata nel latte e strizzata (per farle rimanere più morbide), un bel ciuffetto di prezzemolo tritato, una grattata di noce moscata, una bella manciata di parmigiano, sale e un pizzico di pepe.
7. Con il composto formiamo delle micro polpettine (le dimensioni devono essere tipo quelle dei ceci, quindi ci vorrà tanta tanta pazienza), friggerle in abbondante olio bollente (io però preferisco farle stufare in padella solo con un filo d'olio e un goccio di brandy per sfumare) e lasciarle sgocciolare su carta da cucina.
8. Preparare anche il sugo.
9. Io preferisco la classica salsa pomodoro, cipolla e basilico ma tradizione vorrebbe un buon sugo di carne mista. A voi la scelta quindi!
10. Ad una piccola parte di salsa aggiungere le polpettine e tenere da parte.
11. Cuocere gli spaghetti in abbondante acqua bollente salata, scolarli al dente e passarli velocemente in padella condendoli con la salsa di pomodoro.
12. Suddividere nei singoli piatti, guarnire ciascuno con 2-3 cucchiaini abbondanti di sugo con le polpettine, cospargere con una bella manciata di parmigiano e servire.

Note

* Se non si dispone della chitarra tagliare la sfoglia nel formato spaghetti, tenendo presente che devono avere un diametro "quadrato"!

* Con le dosi riportate le polpettine sono abbondanti; lascio

quelle che mi occorrono e il resto le congelo in un vasetto, pronte per la prossima occasione.



Buon appetito a tutti, alla prossima...