

“Paglia e fieno” al tè matcha e fichi. Incontri di fine estate!



Din Don Dan domani è festa
Si mangia la minestra
La minestra non mi piace
Si mangia pane e brace
La brace è troppo nera
Si mangia pane e pera
La pera è troppo bianca
Si mangia pane e panca
La panca è troppo dura
Si va a letto addirittura
Din Don Dan domani è festa
Si mangia la minestra
La minestra non è cotta
Si mangia la ricotta
La ricotta non è salata
Si mangia la frittata
La frittata è senza olio
Si va (tutti) in Campidoglio

Si tocca un campanello
S'affaccia un pulcinello
Con un piatto di maccheroni
Mamma mia quanto son buoni!
[filastrocca presa dal web]

Se la pera è troppo bianca e la frittata è senza olio, anche se sono un po' stanca
l'alternativa io la voglio.

Perchè a letto senza cena mi fa davvero una gran pena.

Quell'incontro casuale tra un bel fico e un buon tè, una sorpresa inusuale rivelò
portar con sè.

E se la pasta è fatta in casa tanto meglio, sai perchè?

Di buona come lei, stai sicuro non ce n'è.

Portate pazienza, la fine dell'estate e l'inizio di settimana stamattina mi hanno
dato un tantino alla testa!

Vi ho confuso un po' le idee? Allora ricapitoliamo:

Fichi dolci e polposi

Un tè verde e "prezioso"

Una sfoglia ruvida e corposa

Una rossa e saporita...

Eh no! L'ultima protagonista scopritela da soli!



“PAGLIA E FIENO” AL TÈ MATCHA E FICHI

Tempo di preparazione	1 ora
Tempo di cottura	10 minuti
Tempo passivo	1 ora 30 minuti
Porzioni	2-3 persone

Ingredienti per 2-3 persone

per la “paglia”

- 50 gr farina 0
- 50 gr di farina di grano duro
- 1 uovo
- sale

per il “fieno”

- 50 gr farina 0
- 50 gr di farina di grano duro
- 3 gr di tè matcha in polvere (3% sul totale della farina)
- 1 uovo
- sale

per il condimento

- 2-3 fichi verdi o neri, maturi ma sodi
- 2 fettine di finocchion (circa 40 gr)
- semi di finocchio
- pepe rosa
- 1 spicchio d'aglio
- olio evo
- sale
- fleur de sal

Procedimento

1. Setacciare insieme le farine con il pizzico di sale (e il tè matcha nel caso del “fieno”), fare la fontana, sgusciare l'uovo nel mezzo e cominciare a mescolare con una forchetta, cercando di incorporare la farina pian piano.
2. Quando l'impasto assume una certa consistenza, lavorare con le mani fino ad avere un bel panetto liscio, compatto ma elastico.
3. Coprire con un canovaccio e lasciar riposare per un'oretta.
4. Stendere la pasta in una sfoglia abbastanza sottile (se siete brave usate il

matterello; se lo siete meno come me aiutatevi con la sfogliatrice o la nonna papera), lasciare riposare un po' in modo che la sfoglia asciughi, quindi arrotolare la sfoglia su se stessa formando un rotolo e tagliare a fettine di circa 0,5 cm con un coltello ben affilato (ovviamente se avete la trafila per le tagliatelle, è il momento di usarla!).

5. Una volta tagliate le varie fette, srotolarle e mettere le tagliatelle su un piano infarinato (messe su un vassoio di carta si possono tranquillamente congelare).

6. Procedere allo stesso modo per i due tipi di pasta.

7. Preparare il condimento.

8. In una capace padella far rosolare lo spicchio d'aglio, le bacche di pepe rosa e i semi di finocchio (circa un cucchiaino) pestati con un paio di cucchiari di olio, in modo che prenda profumo e tenere da parte.

9. Pulire i fichi e tagliarli a fette senza spellarli.

10. Tagliare la finocchiona a listerelle.

11. Lessare le tagliatelle in abbondante acqua bollente salata, scolarle al dente e trasferirle nella padella con l'olio profumato, lasciando insaporire per un minuto su fiamma viva.

12. Se necessario, unire ancora un filo di olio crudo, completare con la finocchiona a listerelle, le fettine di fichi, un pizzico di fleur de sal e servire subito.

Note

Le tagliatelle congelate andranno buttate direttamente nell'acqua bollente appena tolte dal freezer, SENZA farle scongelare, pena il ritrovarsi con un ammasso colloso!



Con questa ricetta partecipo al contest di Natalia "La pasta fatta in casa"



Buona settimana a tutti ^__^