Simil “pici” rustici alla rucola e pecorino. Ma perchè?



Ci sono giorni in cui la mia mente si affolla di “**perché**“.

“**Perché**” che si susseguono a ruota, uno dietro l’altro.

“**Perché**” che nella maggior parte dei casi restano così, senza riposta.

“**Perché**” che…fanno male!

Perché quando a soffrire è un bambino, io **STO** male.

E se ad essere coinvolto è qualcuno che conosco, sto male il doppio.

Perché ci sono donne che “sfornano” figli come conigli e donne che devono fare salti mortali per vedere realizzato quel sogno di maternità che dovrebbe, a ragione, essere un diritto?

Perché quando quel sogno sembra essersi materializzato e ti pare di toccare finalmente il cielo con un dito, la porta dell’inferno è lì ad attenderti appena dietro l’angolo, pronta a spalancarsi e a risucchiarti dentro?

Perché nascere a soli 5 mesi?

Perché oltre alla prospettiva di un lungo lunghissimo interminabile periodo in

incubatrice, anche la necessità di un intervento al cuore che possa regalarti una speranza di vita?

Se penso a quell'esserino "invisibile", al suo minuscolo cuoricino quasi sicuramente più piccolo di quello di un pollo, a quelle mani che lo avranno davanti nel tentativo di renderlo sano, io…ho i brividi!

PERCHÉ?

Perché non c'è giustizia a questo mondo?

Mamma mi ha raccontato più di una volta di una sua ex compagna di scuola nata anche lei di 5 mesi.

Ai tempi in cui le incubatrici erano forse solo nell'immaginario, custodivano quella minuscola creatura in una scatola di scarpe foderata di lana, accanto al camino acceso, nella speranza che potesse continuare a crescere come nel tepore del ventre materno.

Il miracolo dell'amore fece sì che quella minuscola creatura divenisse la più "grande" di quattro fratelli, una colonna di donna da far invidia.

Lotta e combatti con tutta la forza che hai piccolina.

NON mollare!

Che quel miracolo d'amore si ripeta per te, perchè un giorno tu possa "mangiare spaghetti" sulla testa riccioluta della tua mamma e possiate ridere e scherzare insieme, in barba alla sofferenza di oggi.

Questa pasta la conservo per te…un giorno…



Simil “pici” alla rucola e pecorino

Tempo di preparazione 1 ora 30 minuti

Tempo di cottura 10 minuti

Tempo passivo 1 ora

Porzioni 4-5 persone

Ingredienti per 4-5 persone

per la pasta

- 100 gr di farina di kamut integrale
- 90 gr di semola rimacinata di grano duro
- 90 gr di farina di farro integrale
- 70 gr di farina 0
- 50 gr di farina di grano saraceno
- 180-200 ml circa di acqua
- sale

per il condimento

- 125 gr di rucola
- 125 gr di pecorino toscano semi stagionato
- 1 limone non trattato

- 1 spicchio d’aglio
- olio evo
- sale e peperoncino

Procedimento

1. Setacciare le farine sulla spianatoia, fare la fontana, aggiungere la maggior parte dell’acqua al centro, unire un pizzico di sale e cominciare ad impastare, aggiungendo via via il resto dell’acqua, la cui la quantità può variare in base all’assorbimento delle farine usate.
2. Lavorare la pasta con il palmo della mano per una decina di minuti, fino a che risulterà liscia ed elastica.
3. Avvolgere la pasta nella pellicola e lasciarla riposare a temperatura ambiente per un’ora.
4. Per formare i “pici” tagliare dal panetto una fetta di pasta alla volta di circa 1cm di spessore, tagliare la “fetta” a bastoncini e allungare questi ultimi rotolandoli sulla spianatoia con il palmo delle mani, dal centro verso le estremità.
5. Passare man mano i “pici” nella semola per non farli attaccare e procedere allo stesso modo fino ad esaurimento della pasta.
6. In una capace padella rosolare leggermente lo spicchio d’aglio schiacciato con qualche cucchiaio di olio, aggiungere il succo di mezzo limone, unire anche la rucola e lasciarla appassire leggermente a fuoco vivo fino a che il succo sarà evaporato.
7. Regolare di sale e insaporire a piacere con una spolverata di peperoncino.
8. Nel frattempo lessare la pasta in abbondante acqua bollente salata, scolarla al dente, trasferirla nella padella con il condimento e mescolare delicatamente.
9. Suddividere la pasta nei singoli piatti, completare con abbondante pecorino grattugiato con la grattugia a fori larghi, un po’ di scorza di limone e servire subito.

Note

Durante la formatura dei “pici” mantenere il resto della pasta ben avvolto nella pellicola per evitare che secchi.



Mi spiace, dopo un mese di assenza avrei voluto ricomparire con qualcosa di più allegro ma oggi gira così!

Magari andrà meglio al prossimo post…

Un abbraccio a tutti

