

MACCHERONI D' ITALIA di Angela Allegra

INGREDIENTI PER 4 PERSONE :

500 gr di farina di semola;
150 gr di purea di spinaci;
2 cucchiaini di olio extra vergine di oliva;
4 gr di sale fino;
Acqua tiepida q.b.

PER IL CONDIMENTO :

500 gr di pomodori tipo "Piccadilly";
1 spicchio di aglio;
Origano in polvere;
2 rametti di origano fresco;
1 mozzarella ben sgocciolata e affettata;
Olio extra vergine d'oliva
Sale

*TEMPO PER LA REALIZZAZIONE: 30 MINUTI + IL TEMPO PER FARE I
MACCHERONI*

PREPARAZIONE:

Per prima cosa realizziamo la pasta fresca, e quindi su un piano di lavoro impastiamo la farina con la purea di spinaci, l'olio, il sale e aggiungiamo tanta acqua fino ad ottenere un composto omogeneo, morbido ma elastico. A questo punto dividiamo l'impasto e da questo creiamo dei cilindri del diametro di 2 cm e con l'aiuto di un coltello ritagliamo dei pezzetti di pasta grandi altri 2 cm e con il nostro ferretto, in alternativa anche un ago per fare la maglia, mettiamo uno di questi pezzetti del nostro impasto e con movimenti di scivolamento e strofinamento sotto il palmo della mano e lungo il piano di lavoro realizziamo i nostri maccheroni che poggeremo su un canovaccio pulito ad asciugare. Completiamo così tutti i maccheroni. Prepariamo la salsa con il pomodoro fresco, togliamo la buccia esterna ai pomodori ed eliminiamo i semi, quindi tagliamoli a pezzetti. Trasferiamoli in una padella con l'aglio, regoliamo di sale e cuciniamoli a fuoco medio per una decina di minuti. Aggiungiamo un filo d'olio e teniamola da parte, avendo cura di eliminare

l'aglio. Cuciniamo i maccheroni in abbondante acqua salata e con 2 cucchiaini di olio per circa 5-7 minuti.

Scolatela per bene e componete il piatto da portata alla cui base mettete i Maccheroni verdi poi disponete a raggiera la mozzarella ben asciutta ed infine la salsa di pomodoro sopra tutto ciò. Un pizzico di origano secco ed infine i rametti di origano fresco come decorazione, per completare il piatto.