

Umbricelli di farro con salsiccia e fagiolina del Trasimeno

Ingredienti per 4

Per la pasta:

200 g di farina di farro macinata a pietra

200 g di farina 0

Acqua

Sale

Per il condimento:

150 g di salsiccia

80 g di fagiolina del Trasimeno

100 g di passata di pomodoro

20 g di cipolla rossa

2 cucchiai d'olio extravergine d'oliva

Sale

Pepe

Sedano

Carota

Parmigiano o pecorino a piacere

Preparazione:

Per prima cosa preparare la pasta.

Fare la fontana con le farine e un pizzico di sale, aggiungere tanta acqua quanta ne occorrerà per ottenere un impasto sodo ed elastico, impastare per 10 minuti finché l'impasto non sarà ben liscio, coprire con un panno e far riposare per circa 30 minuti. Trascorso il tempo di riposo staccare dei pezzi d'impasto grandi come una noce e far rotolare sotto le mani ed allungarli fino ad ottenere dei grossi spaghetti. Lasciar riposare gli umbricelli circa un'ora prima di cuocere.

Nel frattempo preparare il condimento.

Lessare la fagiolina in abbondante acqua con sedano e carota per 20-25 minuti, salare a fine cottura, scolare e tenere da parte. In una padella far soffriggere la cipolla con l'olio, aggiungere la salsiccia sbriciolata e far cuocere finché non sarà ben rosolata, aggiungere la fagiolina e lasciar insaporire per 5 minuti. Unire la passata di pomodoro e mezzo bicchiere d'acqua, far cuocere a fuoco basso per 10 minuti, regolare di sale e pepe. Cuocere gli umbricelli in abbondante acqua salata, scolare e versare nella padella con il condimento, far saltare per un minuto. Aggiungere parmigiano o pecorino grattugiati, mescolare bene e servire subito.