

Pasta fresca fatta in casa e cime di rapa

22 novembre
2013

Pasta fresca fatta in casa con cime di rapa: un classico della tradizione culinaria pugliese. Questa volta con una marcia in più: farina di semola rimacinata **Senatore Cappelli** e il **pettine**.



E' un utensile con origini antiche, ottenuto da pezzetti di vecchi pettini dei telai a mano che servivano per tessere tele compatte e resistenti. Il pettine del telaio era formato da tante lamelle in bambù tenute insieme e legate con dello spago, tra le lamelle passavano i fili dell'ordito che poi si compattavano. Il pettine è un attrezzo molto raro, il mio apparteneva alla nonna della mia mamma..è davvero datato. Il suo utilizzo è semplicissimo: si arrotola un pezzo di **pasta fresca fatta in casa** intorno ad un bastoncino di legno e poi con delicatezza lo si passa sul pettine facendo una lieve pressione per ottenere una rigatura fitta e per stendere un po' la pasta. Il formato di pasta fresca fatta in casa che ho preparato per questa ricetta viene chiamato da noi calabresi i schafftuni o rigatoni

Un misto di sapori e aromi. L'amarognolo delle cime di rapa viene mitigato dalla pasta fresca e il tutto insaporito dalla forte presenza delle acciughe e dell'aglio che aromatizzano l'olio, extravergine di oliva. 😊



Pasta fresca fatta in casa con cime di rapa

Ingredienti per 4 persone

- 1 kg di cime di rapa
- 300 g di semola rimacinata Senatore Cappelli
- olio extravergine di oliva
- 1 spicchio di aglio
- acqua q.b.
- 6 acciughe salate
- peperoncino
- 1 fetta di pane raffermo

Procedimento:



1. Disporre a fontana la farina, aggiungere l'acqua un po' per volta ed iniziare ad impastare. L'impasto deve avere la giusta consistenza ed è per questo che conviene unire l'acqua man mano. Lavorare energicamente sino ad ottenere un palla con una superficie liscia e compatta. Far riposare per circa 15 minuti coperta da un canovaccio pulito.
2. Pulire le rape eliminando le foglie esterne e dure lasciando le cime con le foglie più tenere. Lavarle accuratamente e farle sgocciolare in uno scolapasta.
3. Pulire le acciughe dal sale, eliminare le lisce e le spine. Tritare finemente l'aglio sbucciato e, se gradito, il peperoncino.

4. Fare la pasta: staccare un piccolo pezzetto dall'impasto e formare un rotolino sottile, avvolgerlo intorno al bastoncino e spezzarlo (vedi foto). Con delicatezza passare il bastoncino sul pettine facendo una lieve pressione per ottenere una rigatura fitta e per stendere un po' la pasta.



Il Mio Super Fare

Il Mio Super Fare

5. Per chi non ha il pettine può fare delle semplicissime orecchiette o strascinate (cliccare [QUI](#))
6. In un tegame far scaldare un generoso filo di olio evo e unire l'aglio e il peperoncino, appena sfrigolano aggiungere le alici mescolare per farle sciogliere e allontanare dal fuoco.
7. Grattugiare il pane raffermo. In un tegame antiaderente versare un filo di olio evo, unire il pane grattugiato e far tostare a fuoco medio per alcuni minuti, deve risultare ben dorato.
8. Portare a bollore abbondante acqua salata e unire le cime di rapa, appena saranno al dente aggiungere la pasta fresca fatta in casa. Girare e far cuocere per pochi minuti. Scolare e rimettere in pentola.
9. Condire la pasta unita alle cime di rapa con l'olio insaporito, saltare il tutto a fuoco vivo.
10. Impiattare distribuendo su ciascun piatto il pangrattato tostato (era il formaggio dei poveri)



Vi invito a diventare fan della mia pagina Facebook per essere così sempre aggiornati sulle mie nuove ricette e restare in contatto con me. Allora cliccate [QUI](#) e poi mettete MI PIACE.

Se volete potere ricevere gratuitamente tutte le mie ricette tramite posta elettronica, cliccate [QUI](#)

ENJOY E GRAZIE PER L'ATTENZIONE

