

400 gr di esubero di pasta madre

1 pizzico di bicarbonato

200 ml di acqua

60 gr di olio extravergine

100 gr di parmigiano grattugiato

12 gr di sale fino

260 gr di farina 0

150 gr di farina di semola

Per la "carbonara"

1 uovo

30 gr di pecorino (o parmigiano se preferite) grattugiato

pepe a piacere

30 gr di pancetta tritata finissima

1 goccio di latte

Sciogliere l'esubero nell'acqua con l'aggiunta del bicarbonato; si può fare a mano ma io ottengo risultati migliori usando il minipimer o la planetaria.

Lasciar riposare 10 minuti poi aggiungere l'olio e metà della farina impastando man mano.

Aggiungere pian piano il formaggio, il sale e il resto della farina.

Impastare a mano o con la macchina fino ad avere un panetto liscio e compatto che farete riposare 20-30 minuti.

Stendere l'impasto (non tutto assieme, riesce più comodo dividerlo in 2-3 parti) in un rettangolo, in una ciotola sbattere l'uovo con poco latte, il parmigiano, la pancetta e il pepe e con un pennello stendere il composto sul rettangolo.

Piegare l'impasto in due tenendo la parte con l'uovo all'interno, spianare leggermente col mattarello, spennellare di nuovo la parte superiore e piegare di nuovo.

Tagliare strisce regolari non più larghe di 1,5 cm, attorcigliarle e stenderle su una teglia coperta di carta forno.

Cuocere in forno preriscaldato a 200°C fino a doratura; si conservano a lungo in un sacchetot di carta, se li servite dopo diversi giorni può essere utile una ripassata in forno tiepido.

