

Malloreddus freschi al pomodoro



I malloreddus sono una pasta caratteristica della Sardegna. Da nord a sud sono molto simili, cambiano spesso le dimensioni e nel cagliaritano a volte si aggiunge lo zafferano. Per il resto sono sempre gnocchetti di pasta acqua e farina. In commercio se ne trovano molti ma i più buoni sono quelli fatti in casa e cucinati freschi.

E' un impasto povero: acqua, semola rimacinata e sale con cui si deve fare un impasto duro. Non si mettono le uova, a volte qualcuno usa i soli albumi che avanzano da altre preparazioni. Per prepararli ci vuole tempo e pazienza.

Se la pasta è povera il condimento è spesso ricco: ragù di carne o di salsiccia nella ricetta "alla campidanese" o semplice sugo di pomodoro e sempre con tanto pecorino!!

Per la pasta:

360 g di semola rimacinata

40 g di farina 00

250 ml di acqua tiepida (l'impasto deve essere abbastanza duro ma lavorabile)

zafferano (facoltativo)

semola rimacinata per spolverare



Procedimento:

Fare la fontana con la farina sulla spianatoia e versarvi al centro poco per volta l'acqua tiepida leggermente salata, quindi impastare la farina cominciando dal centro della fontana, e lavorare bene per un quarto d'ora, aggiungendo acqua tiepida se serve, fino ad ottenere un panetto liscio e sodo.

Dividere in pezzi la pasta ottenuta, arrotolare i pezzi sulla spianatoia con il palmo della mano in modo da formare dei cilindri e, prendendone uno alla volta lasciare gli altri coperti perché non secchino e tagliarne dei pezzettini con un coltello tali da ottenere, arrotolandoli sui rebbi di una forchetta e sull'interno di una grattugia dei piccoli gnocchi arrotolati.

Stenderli su un telo e spolverare con la semola rimacinata.

Mettere a bollire una pentola con abbondante acqua salata in cui si cuocerà la pasta fino a quando non verrà a galla. Condirli con un sugo di pomodoro e pecorino (o, se non piace, con parmigiano).