

07 maggio 2015

Online

*Stile*

IL CANALE MODA SCELTO DA  
**LA STAMPA**

[Home](#) / [Mangiare](#) / [Tendenze](#)

TENDENZE

07.05.2015

## 120 e lode agli umbricelli di farro con salsiccia e fagiolina

Il contest Tre Spade "Alla scoperta del piatto più tricolore del web" in collaborazione con Slow Food premia la ricetta umbra della food blogger Miria Onesta

Arianna Curcio



Umbricelli di farro con salsiccia e fagiolina del Trasimeno

Mangiare bene sì. Anche con un tocco di design e precisione. Perché approcciarsi ai fornelli con il vecchio e caro mestolo di legno non deluderà mai, ma se alla cucina vengono in aiuto anche utensili e strumenti di tecnologia, si può arrivare agli stessi piacevoli risultati. È il messaggio che vuole mandare **Tre Spade**, l'azienda piemontese che da oltre un secolo garantisce a professionisti, chef e appassionati del gusto

attrezzature concepite per soddisfare ogni tipo di esigenza.



07 maggio 2015	
Online	

L'idea di far convivere una vocazione fortemente industriale, forgiata nel metallo, e un amore autentico per le cose buone accanto alle sperimentazioni automobilistiche, ha portato all'innovazione nel settore degli strumenti da cucina: prima i tritacarne, poi gli spremipomodoro e a seguire le insaccatrici. Tre famiglie di prodotti che ancora oggi testimoniano l'attenzione per chi lavora in cucina. Estetica, ma soprattutto funzionalità premiate anche con il Compasso d'Oro e il Good Design Award. Gli strumenti per la trasformazione del cibo diventano sempre più importanti e delle volte ci migliorano la vita.

E ancora gli ingredienti e le materie prime con la loro origine e la loro storia, che **Slow Food** si impegna ogni giorno a salvaguardare attraverso la difesa della biodiversità e la divulgazione della cultura del cibo. Da questa condivisione di valori nasce la collaborazione fra Tre Spade e Slow Food, rappresentata da un'iniziativa ludica e creativa come il Concorso **"120 e lode in cucina, alla scoperta del piatto più tricolore del web"**.

La giuria presso l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, ha valutato le 5 ricette di Tre Spade e di Slow Food assistendo in diretta alla creazione dei piatti simbolo di un'Italia che sa raccontarsi anche attraverso il cibo. Ad aggiudicarsi il titolo di "Piatto più tricolore del web" è stata Miria Onesta del blog [dueamicheincucina.ifood.it](http://dueamicheincucina.ifood.it) con la ricetta **"Umbricelli di farro con salsiccia e fagiolina del Trasimeno"** che si porta a casa un vero alleato in cucina: **Toollio**, il robot multifunzione da poco selezionato dall'ADI Design Index per concorrere al prossimo Compasso d'Oro. Ecco la gustosa ricetta del piatto vincitore. Ingredienti per 4 persone:

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 cucchiaini 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.

07.05.2015