

ANTONELLA SCATIGNA per Spirito Contadino

CHEF
||
Spirito



Antonella Scatigna

*Strascinate integrali con
cime di rape Spirito Contadino,
accinghe e polvere di tarallo*

ANTONELLA SCATIGNA

CHEF
DI
Spirito



*Strascinate integrali con cime di rape
Spirito Contadino,
acciughe e polvere di tarallo*

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

500 gr di semola rimacinata • acqua q.b. • **500 gr di cime di rape Spirito Contadino** • 1 spicchio di aglio • 2 filetti di acciughe
• peperoncino a piacere • tarallo sbriciolato

PROCEDIMENTO:

impastare semola e acqua in modo da creare un impasto abbastanza compatto, lasciamolo riposare per 15 minuti, poi formare dei cilindretti del diametro di un dito, tagliarne dei piccoli pezzetti regolari ed effettuare una leggera pressione con un coltello facendolo scivolare (strascinare). Lasciare asciugare gli strascinati per circa un'ora, poi cuocere facendo attenzione alla cottura, che non deve essere prolungata. Cuocere la pasta insieme alle cime di rape ancora surgelate per circa 7/8 minuti, poi scolare. Nel frattempo scaldare abbondante olio in una padella con aglio, acciughe e peperoncino; appena comincia a soffriggere togliere dal fuoco condire la pasta con le cime di rape. Impiattare e finire il piatto con il tarallo sbriciolato.

ANTONELLA SCATIGNA