

Pici con paté aromatico di olive e pomodorini verdi

UN OLIO SOSTENUTO, DAL GUSTO DECISO, PICCANTE, ESTREMAMENTE AROMATICO. L'OLIO DI OGGI, HA UNA PERSONALITÀ MARCATA E UN GRANDE CARATTERE.

Un olio sostenuto, dal gusto deciso, piccante, estremamente aromatico. L'olio di oggi, l'[Extravergine di oliva DOP "Umbria" del Frantoio di Spello Uccd](#), ha una personalità marcata e un grande carattere.

La verde Umbria ci regala un olio che, fra quelli provati finora, presenta a mio avviso una fragranza e un gusto amaro fra i più sostenuti. Caratteristiche che, a mano a mano che l'oliva matura, lasciano il posto a toni più dolci e delicati. Nato dalla cultivar Moraiolo, oliva piccola e resistente, quest'olio nasce nell'immediato dopoguerra, prima ancora dell'approvazione della Costituzione della Repubblica, per volontà di un gruppo intraprendente di viticoltori. Il delizioso borgo di Spello fa da cornice a questo esordio, borgo dove anni fa ho avuto il piacere di visitare la Galleria d'Arte dedicata al pittore umbro Norberto Proietti, che proprio qui è nato. Un altro felice esordio. E proprio un quadro del pittore umbro, famoso per i suoi 'fraticelli' e le cittadelle innestate, è riportato sull'etichetta di cui si fregiano le bottiglie.

Il mio abbinamento di oggi affronta quest'olio a muso duro, concedetemi la figurazione. Un paté di olive di Gaeta con erbe aromatiche fresche, per festeggiare una primavera che stenta ad arrivare. Paté ottimo da servire anche sul pane senza sale, 'sciocco', appena tostato. Pici fatti in casa e pomodori verdi, che si trovano in inverno, a richiamare invece una stagione che sembra non voler finire. E nell'impasto dei pici, di nuovo quest'olio. E poi pinoli, che volutamente non ho tostato, per garantire un po' di delicatezza. La ricetta dei pici è della mia amica-collega di avventura Patty di Andante con Gusto. Ve la riporto fedelmente, ma vorrei che leggeste il [suo post](#) perché ne vale veramente la pena. Il modo in cui descrive il procedimento di lavorazione dei pici è pura poesia. Per questo motivo ho voluto provarli e anche perché i pici li ho mangiati la mia prmissima volta proprio in Umbria, accompagnati da un ottimo sugo all'aglione.

Per i pici

ingredienti per 4 persone

200 g di farina 0 (io non uso più la farina 00)

100 di farina di semola rimacinata

2 generosi cucchiari di olio evo dop "Umbria"

1 pizzico di sale

acqua q.b.

Nota: la quantità di acqua è variabile a seconda del tipo di farina utilizzato. In genere per questa quantità di farina è sufficiente un poco meno di un bicchiere. L'impasto deve risultare malleabile e morbido.

Fare la fontana con le due farine miscelate. Versare l'olio, il pizzico di sale e cominciare ad aggiungere lentamente l'acqua, incorporando la farina con la forchetta. Attenzione al sale. Non bisogna esagerare altrimenti indurisce la pasta.

Quando la pasta comincerà a stare insieme, iniziare ad impastare con energia utilizzando il palmo delle mani vicino ai polsi. Se necessario, aggiungere acqua o farina. Piegare la pasta su sé stessa, come quando si impasta la pasta all'uovo, senza stirare troppo l'impasto per non sfibrarlo. "Massaggiare" con energia per almeno 10 minuti fino ad ottenere una pasta liscia, vellutata e abbastanza morbida. Far riposare una mezzora avvolta nella pellicola.

Quando la pasta è pronta, tagliarne un pezzetto e farne una pallina da stendere sulla spianatoia ad uno spessore di 1 cm. Con un tagliapasta o un coltello affilato, tagliare tante striscioline larghe circa 1 cm e coprire il resto della pasta con la pellicola affinché non si secchi.

Cominciare a 'filare' i picci, rollando la pasta con le dita aperte, stirandola contemporaneamente verso l'esterno. Una pasta morbida e riposata si tira con estrema facilità. Quando si tirano picci molto lunghi, la tecnica è quella di tirarli da un lato tenendo l'altra estremità con il palmo, allungandoli piano piano fino ad esaurire la pasta. Non è necessario tirare picci lunghissimi, lo fanno in pochissimi. Il piccio inoltre non è perfetto. Non deve esserlo. La sua bellezza deriva da bozze, schiacciate, diametro irregolare. Il piccio cresce in cottura, quindi non deve essere troppo grosso (io da principiante li ho tirati un po' grossi). La dimensione corretta è più o meno quella di un bucatino. Una volta tirato il piccio, farlo rotolare nella farina di semola o di fioretto affinché non si appiccichi agli altri. Smuoverli ogni tanto per farli asciugare e scuoterli con delicatezza prima di immergerli in acqua.

I picci vanno cotti in abbondante acqua salata per circa 5 minuti. Quando saliranno a galla e riprenderanno bene il bollore saranno pronti.

Per il paté di olive con erbe aromatiche

Nota: questo paté è ottimo anche da servire su crostini di pane senza sale.

400 g di olive di gaeta

erbe aromatiche fresche q.b.: timo, maggiorana, basilico, rosmarino, erba cipollina, prezzemolo, salvia, origano

1 peperoncino fresco privato dei semi

1 spicchio d'aglio schiacciato intero

olio evo dop "Umbria"

Snocciolare le olive. Frullarle nel mixer insieme alle erbe aromatiche, il peperoncino e l'olio. Una volta frullate, aggiungere lo spicchio d'aglio intero schiacciato e altro olio a coprire. Tenere in frigo in un contenitore girando di tanto in tanto. Si conserva per 3-4 giorni ben coperto con l'olio. Togliere lo spicchio d'aglio al momento di servire.

Per la concassé di pomodorini verdi camone



Sbollentare i pomodorini per un paio di minuti. Immergerli in acqua fredda, spellarli, tagliarli a metà, eliminare i semi e il succo, tagliare le piccole falde a dadini.

Pinoli q.b.

Lessare i picci in abbondante acqua salata e scolarli quando riprendono bene il bollore. Calcolare per ogni piatto una generosa cucchiata di pat , unire i pomodorini e i pinoli. Se necessario allungare con un poco di acqua di cottura della pasta. Condire con altro olio evo prima di servire.

Leggi il post su cook 'n' book