

Pappardelle di primavera con bottarga di muggine

PER LA CUCINA DELL'EXTRAVERGINE, QUESTA VOLTA CI SPOSTIAMO IN UNA REGIONE CHE RISERVA DELLE INCREDIBILI SORPRESE E MANTIENE A TUTT'OGGI DELLE AREE ANCORA VERGINI E LEGATE ALLA TRADIZIONE DEL PASSATO. A PARTIRE DALLA SUA STRAORDINARIA CUCINA.

Alla fine mi sono dovuta rassegnare.

Questo mese dopo tanto tempo ho dovuto saltare l'MTC il cui tema era il Quinto Quarto.

Con tutto che sono anche piuttosto restia sull'argomento, avevo però in mente una bella ricetta di cui le pappardelle in oggetto sarebbero state protagoniste. Gli ingredienti fondamentali però, non li ho trovati.

Pare che le creste di gallo dalle nostre parti siano cosa sconosciuta.

Bah, terrò quell'idea nel cassetto e cercherò di realizzarla quando riuscirò a reperire tutti gli ingredienti.

Le pappardelle le avevo fatte, fiduciosa fino all'ultimo che qualcosa avrei combinato.

Dopo l'ennesima telefonata negativa del consorte in spedizione alla ricerca dell'ingrediente perduto, ho dovuto decidere cosa cucinare per il pranzo di domenica.

La pasta ormai era pronta, quindi mi sono improvvisata un semplice ragù di verdure primaverili irrobustito da una bella grattugiata di bottarga di muggine deliziosa dimenticata in frigo vergognosamente.

Pisellini freschissimi, zucchine mignon e bottarga a pioggia.

Il tutto accompagnato da un olio extravergine Molisano tipico di Venafro, provincia di Isernia.

Per la [Cucina dell'Extravergine](#), questa volta ci spostiamo in una delle regioni più piccole e meno conosciute della penisola.

Un luogo a cui sono legata e di cui ho parlato spesso in questo blog. Una regione che avrebbe bisogno di essere ampiamente promossa perché al suo interno riserva delle incredibili sorprese e mantiene a tutt'oggi delle aree ancora vergini e legate alla tradizione del passato. A partire dalla sua straordinaria cucina.

Ma di questo parlerò prossimamente in un nuovo post.

Intanto vi lascio questa ricetta estremamente facile se non fosse per il tempo necessario a preparare la pasta. Ogni tanto si può e si deve fare la pasta fresca, per non perdere la mano, per rendere felice il nostro palato, per fermare il tempo. Che aspettate?

La pappardella è un formato di pasta lunga che ancora non avevo pubblicato ma che in Toscana è molto amata.

La larghezza del nastro di pasta è c.ca di 1 cm e mezzo e la sottigliezza della sfoglia a vostro piacere, ma dipende soprattutto dal tipo di condimento che andrete ad usare.

Su condimenti di carne importanti, come un bel ragù toscano, a me piace "sentire" la pasta, che lascio un po' più spessa.

Questa volta l'ho tirata piuttosto sottile visto il condimento delicato e fresco.

Ingredienti per 4 persone

Per le pappardelle

300 g di farina 00

100 g di semola rimacinata Senatore Cappelli

4 uova intere medie

1 cucchiaino generoso di olio extravergine tipico di Venafro



un pizzico di sale

Per il ragù di verdure

1 porro grande

250 g di pisellini novelli

3 zucchinette fiore piccole e sottili

1 ciuffo di prezzemolo

olio extravergine tipico di Venafro

sale - pepe bianco

bottarga di muggine da grattugiare

Preparate la pasta in anticipo: mettete a fontana le due farine miscelate. Rompetevi al centro le uova, aggiungete l'olio ed il sale e cominciate a mischiare le uova con una forchetta incorporando molto lentamente la farina. Quando al centro si sarà formata una pastella piuttosto densa, cominciate ad impastare con le mani per incorporare il resto della farina ed ottenere una palla.

A questo punto dovrete lavorare con energia la pasta, usando i polsi e piegando la pasta su se stessa ogni volta, cercando di non stracciarla né stirarla aggressivamente.

Deve essere un massaggio energico ma rispettoso delle fibre dell'impasto, che andrà sempre richiuso su se stesso. Quando la pasta sarà liscia ed omogenea (non dovrà mostrare quindi una superficie a buccia di arancia ma bella liscia), quindi non prima di 10 minuti di lavoro, la avvolgerete nella pellicola trasparente e la lascerete riposare tranquilla, almeno 30 minuti o più.

Più riposerà e più riuscirete a stenderla con facilità usando il matterello.

Se non siete esperte dell'uso del matterello, potrete usare la macchinetta tira pasta, ma vi perderete così la magia di questo momento.

Io ripeto la routine di mia nonna Emma, che ricavava belle sfoglie rotonde e le lasciava asciugare sulle tovaglie stese sul suo letto matrimoniale. Io le ho semplicemente appoggiate sulla spalliera del mio divano, coperta da una tovaglia.

La pasta va poi arrotolata su se stessa e tagliata allo spessore indicato.

Una volta pronte le pappardelle, spolveratele con un po' di semola e lasciatele asciugare su un canovaccio fino alla cottura.

Pronte le pappardelle, preparate il condimento.

Affettate sottilmente il porro e fallo cuocere a fuoco molto dolce in una larga padella antiaderente con due o 3 cucchiaini di olio extravergine tipico di Venafro.

Quando il porro sarà bello morbido e cotto (se necessario aggiungi un po' d'acqua durante la cottura), ovvero dopo c.ca 5 minuti, aggiungi i pisellini freschi e sgusciati. Se sono di buona qualità, non ti richiederanno troppo tempo per cuocerli. A me sono bastati una decina di minuti.

Dopo c.ca 7 minuti, ho aggiunto le zucchine affettate sottilmente ed ho proseguito la cottura.

Via via che le verdure cuocivano, ho aggiunto del brodo vegetale fatto con le bucce dei piselli, una carota ed una cipollina fresca, preparato in precedenza. Voi usate il vostro o anche semplice acqua calda.

Salate (con giudizio perché la bottarga è molto salata) e pepate a fine cottura quindi cuocete la pasta in abbondante acqua calda. La cottura delle pappardelle è veloce. Basteranno c.ca 5 minuti.

Toglietele un po' al dente e saltatele con il ragù di verdure ed un po' di acqua di cottura.

Impiattate, grattugiatevi sopra abbondante bottarga ed irrorate generosamente con olio extravergine di Venafro.

Leggi il post su [Andante Con Gusto](#)