



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

DANTE

Scrivi a ricettedifamiglia@oliodante.com
e chiedi un consiglio allo chef di Olio Dante

ORECCHIETTE FATTE IN CASA

blog.giallozafferano.it/lapasticciona/



Ingredienti per 4 persone:

Per la pasta:

400 g di farina di grano duro

q.b. di acqua

Per il sugo:

700 g di passata biologica di pomodoro

400 g di macinato per ragù

1 foglia di alloro

q.b. di salvia liofilizzata

q.b. di sale

q.b. di Olio Extravergine di Oliva Dante

un ciuffo di prezzemolo

mezza cipolla tritata

1 spicchio d'aglio tritato

q.b. di basilico

q.b. di pepe nero

1 peperoncino piccante

Preparazione:

Mettete in una ciotola la farina ed aggiungete un po' per volta l'acqua: impastate un po', poi trasferite l'impasto sulla spianatoia e continuate ad impastare, fino a che otterrete una pasta liscia e di giusta consistenza, ossia né dura, né morbida, quindi, avvolgetela in una pellicola e fatela riposare per 10 – 15 minuti. Nel frattempo, preparate il sugo: in una casseruola fate rosolare la carne con l'olio, la cipolla e l'aglio; una volta rosolata, aggiungete il pomodoro, il sale, il pepe nero, il peperoncino, l'alloro, la salvia, il prezzemolo ed il basilico, dopodichè coprite con un coperchio e fate cuocere a fuoco lento, aggiungendo se necessario un bicchiere di acqua. Adesso riprendete la pasta preparata in precedenza: prendetene un pezzo per volta e da questo ricavatene un





PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

DANTE

*Scrivi a ricettedifamiglia@oliodante.com
e chiedi un consiglio allo chef di Olio Dante*

bastoncino del diametro di circa 2 cm e lungo circa 30 cm; con un coltello o con altro attrezzo tagliate dal bastoncino tanti pezzetti che, con la punta del coltello stesso, “trascinerete” sulla spianatoia ottenendo delle specie di conchigliette, che rovescerete sulla punta del dito pollice, in modo che la parte un po’ rugosa delle conchiglie rimanga all’esterno e tutt’attorno ci sia un leggero orlo (sembreranno tanti cappelli); mettete da parte la pasta su di un vassoio leggermente infarinato. Nel frattempo, fate scaldare abbondante acqua salata e cuocetevi la pasta; una volta cotta scolatela e conditele con il sugo preparato in precedenza, quindi servite.

DANTE



oio

vero