



MALTAGLIATI DI FARRO E CURCUMA CON BROCCOLO ROMANO

www.myricettarium.com



Ingredienti per 2/3 persone:

Per la pasta:

g 250 di farina di farro

g 125 di acqua tiepida (potrebbe volercene poca di più o di meno, dipende da quanto assorbe la farina)

sale

5 cucchiaini rasi di curcuma

Per il condimento:

2 broccoli romani piccoli (peso totale g 900)

1 spicchio di aglio

pepe nero

1 cucchiaio di dado granulare vegetale

Olio Extravergine di Oliva Dante

Preparazione:

Per la pasta: in una ciotola mettete la farina, il sale e la curcuma, fate un buco al centro e unite l'acqua mano mano impastando con una forchetta e poi traferendo su una spianatoia dove impasterete sino ad ottenere un composto compatto e omogeneo, né troppo duro, né troppo morbido. Coprite e fate riposare per 30 minuti. Trascorso il tempo riprendete l'impasto, stendetelo non troppo sottile (circa mm. 1-2), tagliate obliquamente delle losanghe di circa cm. 2,5 e ricavate dei rombi di forma irregolare, di diverse dimensioni. Mettete i maltagliati così ottenuti su un piano infarinato (o carta forno).

Per il condimento: pulite il broccolo, tagliate le cimette, lavatele e scolatele. In una padella rosolate l'aglio nell'olio, unite le cimette di broccolo e fatele saltare per qualche minuto. Aggiungete 200 ml di acqua calda e il dado granulare (in alternativa solo acqua calda e sale) e fate cuocere finché le cimette saranno cotte ma non sfatte, devono restare "croccanti". Prelevate metà del broccolo e frullatelo con un po' di acqua calda, unite anche un filo di olio. Mettete l'acqua sul fuoco con un filo di olio per non far attaccare la pasta e appena bolle, salate e versate i maltagliati. Appena



verranno a galla cuocete per circa 3-4 minuti. Scolateli ed uniteli nella padella con le cimette di broccolo, aggiungete quelli frullati, versate qualche cucchiaio di acqua di cottura ed amalgamate bene il tutto a fuoco vivo. Servite spolverizzando di pepe nero a piacere.