

7A7A7

Dalla terra alla tavola

TERZA CLASSIFICATA

Cinzia Donadini – socia AIFB

NEMBRO (BG)

Social:

<https://essenzaincucina.blogspot.com/>,

<https://www.facebook.com/dona.cinzia?ref=bookmarks>,

<https://www.instagram.com/essenzaincucina/>

Link ricetta:

<https://essenzaincucina.blogspot.com/2019/09/scarpinocc-con-farina-di-segale-mela.html>

SCARPINOCC CON PASTA DI SEGALE, MELE, SIDRO E FORMAGGIO BLU DI CAPRA

INGREDIENTI (DOSI PER 4 PERSONE - CIRCA 50 RAVIOLI)

Per la pasta

- 100 g di farina di segale bio integrale macinata a pietra
- 100 g di farina 00 integrale
- 100 g di farina di grano duro bio Senatore Cappelli
- 160 g d'acqua

Per il ripieno

- 300 g di mele Golden Delicious (oppure Granny Smith)
- 150 g di sidro di mele
- 3 cucchiaini di pane grattugiato (oppure, in alternativa, del pane di segale)
- 50 g di formaggio Blu di capra (oppure, in alternativa, del gorgonzola piccante)

Per condire

- 1 cucchiaino di burro freddo per ogni porzione
- 2 rametti di rosmarino



PREPARAZIONE

Preparate il ripieno

- Sbucciate e pulite le mele, tagliatele a pezzi piuttosto piccoli e mettete a marinare in una ciotola con il sidro, per circa un'ora.
- Trasferite in un pentolino dal fondo spesso e cuocete le mele col sidro a fuoco basso, fino a che si saranno asciugate e completamente ammorbidite.
- Aggiungete il Blu di capra a pezzetti e mantecate con il minipimer, quindi trasferite il composto in una ciotola, coprite e tenete in frigo fino al momento dell'utilizzo. Potrete prepararlo anche il giorno prima.
- Tenete da parte il pangrattato per quando il ripieno sarà freddo.

Preparate la pasta

- Mischiate bene le farine in una ciotola, aggiungete acqua a temperatura ambiente e iniziate a impastare prima con una forchetta, poi rovesciando il tutto sul piano di lavoro continuate a mano, fino a incorporare tutta la farina.
- Formate una palla, avvolgetela con pellicola e lasciatela riposare al fresco per almeno un'ora.

Iniziate a tirare la pasta

- Usate la macchinetta apposita, mi raccomando. Questa pasta è risultata piuttosto compatta e tirandola a mano penso non sia possibile raggiungere lo spessore sottile, circa 1 mm.
- Man mano che tirate le strisce di pasta fresca, usando il coppapasta da 6 cm di diametro.
- Formate dei dischi e distribuitevi mezzo cucchiaino di ripieno.
- Per il ripieno, valutate se a freddo la sua consistenza è abbastanza soda, oppure se i risultati indicano aggiungere due o tre cucchiaini di pangrattato per dare maggior corposità.

Formate gli Scarpinocc

- Chiudete i dischi di pasta e create il tipico "buco" premendo al centro con il dito indice.

Cuocete gli Scarpinocc

- Mettete a bollire dell'acqua in una capace pentola, aggiungete due cucchiaini di sale grosso al momento dell'ebollizione e calate gli Scarpinocc un po' per volta, lasciandoli cuocere per circa 3-4 minuti in base allo spessore di pasta che avrete dato.

Preparate il condimento

- Mentre gli Scarpinocc cuociono scaldate il burro in una pentola tipo saltapasta con il rosmarino tritato molto finemente. In questo modo il burro caldo si fonderà con gli oli essenziali contenuti nel rosmarino, profumandosi della sua meravigliosa essenza.
- Scaldate il burro fino a quando farà schiuma.

Scolate gli Scarpinocc

- Usate un mestolo forato e deponeteli nella pentola del condimento, mantenuta a fuoco bassissimo, sul fornello accanto alla pentola di cottura. Serviteli caldissimi e, se vi piace, con una spolverata di parmigiano.



ASSOCIAZIONE ITALIANA FOOD BLOGGER