



FRANCESCA FUGHELLI

Riferimenti social

link al BLOG <https://fraduefuochi.blog/> , profilo FB <https://www.facebook.com/francesca.fughelli> , IG <https://www.instagram.com/fraduefuochi/> , TW @fraduefuochi

Link alla ricetta:

<https://fraduefuochi.blog/2020/09/26/stianconi-di-segale/>

- Tempo di preparazione 1/2 ora

- Tempo di riposo 1/2 ora
- Tempo di cottura 5 minuti
- Le quantità indicate sono per 4 persone

Ingredienti per gli stianconi di segale

- 3 uova medie
- 130 g. farina di grano tenero 00
- 150 g. di farina di segale

Ingredienti per la salsa acida di pere

- 1 pera Abate non troppo matura
- 1 cucchiaino di aceto di mele o di riso
- sale fino e pepe nero q.b.

Ingredienti per il condimento

- 4 cucchiai di parmigiano-reggiano grattugiato
- 150 g. di pancetta affumicata a cubetti
- alcune foglie di salvia

Come preparare gli stianconi di segale

Preparate la pasta fresca: disponete le farine a vulcano sulla spianatoia. Rompete al centro del cratere le uova e incorporatele delicatamente alla farina, usando prima la forchetta, poi passando a impastare a mano. Lavorate l'impasto a lungo e molto bene in modo da ottenere un impasto omogeneo ed elastico. Potete certamente impastare anche nell'impastatrice o nella planetaria usando il gancio a spirale che impasta con forza aiutando la formazione della maglia glutinica, fondamentale per questo tipo di preparazioni. Avvolgete l'impasto nella pellicola per alimenti e lasciatelo riposare in frigorifero per almeno 30 minuti.

Nel frattempo, preparate la salsa acida di pere: pelate la pera e tagliatela a cubetti. Fatela cuocere in una casseruola con l'aceto di mele o di riso, sale fino e pepe nero q.b. Quando la pera è cotta (ci vorranno circa 12 min) frullatela e tenetela da parte.

Tirate la sfoglia sulla spianatoia usando il mattarello. Un buon tagliere e un mattarello di legno conferiranno agli stianconi quella porosità che difficilmente le macchine stendi pasta danno.

“Stracciate” la sfoglia in modo più irregolare possibile e lasciatela asciugare sulla spianatoia.

Preparate il condimento: in una padella antiaderente saltate la pancetta a cubetti fino a renderla croccante poi togliete i cubetti dalla padella e metteteli da parte. Nel fondo di cottura frigate le foglie di salvia finché non sono croccanti, poi mettetele su un foglio di carta assorbente.

Cuocete gli stianconi in abbondante acqua bollente salata per 2 minuti. Scolateli e saltateli nella padella col fondo di cottura. Aggiungete la pancetta e continuate a saltare. Spegnete e aggiungete il parmigiano-reggiano grattugiato. Saltate ancora un attimo per dare tempo al formaggio di fondere e poi impiattate.

Per comporre il piatto: sul fondo del piatto mettete un po' di salsa acida di pere. Sovrapponete gli stianconi conditi con la pancetta affumicata. Guarnite con le foglie di salvia fritte.