

Per la preparazione di questa ricetta ho preparato degli strozzapreti, pasta povera nata in Emilia-Romagna quando era sotto il dominio papale. Ho fatto preparare gli strozzapreti dai miei ragazzi a scuola in una lezione. Vi inserisco un video per farvi meglio capire come si preparano.

STROZZAPRETI IN SALSA DI FUNGHI, SALSICCIA E MELANZANE



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Per gli strozzapreti

gr 200 di farina 0

gr 150 di rimacinata

acqua qb

un pizzico di sale

Per la salsa di funghi

gr 250 di misto funghi, ben puliti; io ho usato dei Pleurotus ostreatus, Lentinus edodes, Agaricus bisporus e Auricularia auricula-judae, ma potete usare quello che avete, uno spicchio d'aglio in camicia, una foglia di alloro, un ctav di prezzemolo pestato, olio evo, sale, pepe e ml 50 di vino bianco

Per il ragù di salsiccia

gr 20 di pasta salsiccia liberata dal budello

uno scalogno pestato, un ctav di concentrato di pomodoro, ml 100 di vino bianco, olio evo

Per la salsa di melanzana

gr 300 di polpa di melanzana, pelata, tagliata a dadini e salata per farla spurgare

uno scalogno pestato, un pizzico di peperoncino, olio evo

parmigiano grattato qb

Procedimento

Preparate gli strozzapreti: setacciate le farine, unite il sale e l'acqua un po' alla volta fino a che otterrete un impasto liscio e omogeneo, lavorarlo per dieci minuti. Fasciarlo nella pellicola e farlo riposare in frigo per 30 minuti. In un tegame, con olio evo, brasare lo scalogno, unire la salsiccia, farla rosolare, sgranarla, bagnarla col vino, farlo evaporare, unire il concentrato, un po' di acqua e cuocere. Tagliare i funghi a fettine e sbollentarli in acqua leggermente salata, vino e alloro, scolarli, levare l'alloro. In una padella soffriggere lo spicchio d'aglio con olio evo, levare l'aglio, unire i funghi, se serve correggere di sale, peparli, aggiungere un po' d'acqua e cuocere, unire il prezzemolo. A parte soffriggere il restante scalogno con olio evo, unire la dadolata di melanzane ben strizzate dall'acqua, condire col peperoncino e cuocerle a fiamma allegra, mantenere in caldo. Levare la pasta dal frigo e posizionarla su una spianatoia. Stenderla di uno spessore di mezzo cm e tagliare delle striscioline da un cm di lato. A questo punto arrotolare le strisce col palmo delle mani e spezzarle ogni 8/10 cm. Cuocere in abbondante acqua salata. In una padella mettere i funghi, il ragù di salsiccia e un po' d'acqua di bollitura, unire gli strozzapreti e terminare la cottura, Sporzionare su un piatto caldo, guarnire con la dadolata di melanzana e parmigiano.



Guarda il video e scopri come si fanno gli strozzapreti emiliani!

https://amsaccardo.it/wp-content/uploads/2024/02/AM-Saccardo_Strozzapreti.mp4