

Maltagliati con barba di frate

Categoria: Portate - Paste Asciutte



Informazioni Generali

Preparazione: 20 min	Cottura: 25 min	Dosi per: 4 persone
Costo: Medio	Difficoltà: Bassa	

Ecco un veloce e particolare primo piatto preparato con i maltagliati, tipico formato di pasta dell'Emilia Romagna, i quali vengono insaporiti con della barba di frate (chiamati anche agretti) lessata e saltata con scalogno e pancetta affumicata.

Il tocco finale a questo primo piatto molto delicato, viene dato da una spolverata di ricotta affumicata grattugiata aggiunta sulla pasta appena impiattata.



Ingredienti

» Barba di frate 250 gr	» Pepe macinato q.b.
» Olio di oliva extravergine 4-5 cucchiari	» Ricotta affumicata grattugiata q.b.
» Pancetta affumicata in cubetti 100 gr	» Sale q.b.
» Pasta maltagliati 400 gr	» Scalogno 1

Preparazione



Mondate le barbe di frate (1) spezzando con le dita ed eliminando l'estremità rossastra (2); sciacquate la verdura sotto l'acqua corrente (3), sgocciolatela e lessatela (meglio se a vapore) per circa 7-8 minuti in acqua salata (4), quindi scolatela bene (5).



Nel frattempo ponete la pancetta affumicata a rosolare a fuoco dolce in una padella antiaderente (6) senza l'aggiunta di grassi e spegnete il fuoco quando si presenterà croccante.



Mondate e tritate finemente lo scalogno. In un altro tegame, ponete 4 cucchiari di olio di oliva, aggiungete lo scalogno tritato (7) e fatelo appassire, quindi aggiungete la barba di frate (8) e la pancetta croccante con il suo grasso disciolto durante la cottura (9).



Mescolate bene (10) quindi salate e pepate. Lessate i maltagliati in abbondante acqua salata, scolateli al dente e uniteli al condimento precedentemente preparato, facendoli saltare qualche secondo in padella (11). Impiattate i maltagliati e grattugiateci sopra la ricotta salata affumicata (12), quindi servite.

Consiglio

Se non riuscite a procurarvi della ricotta affumicata, potete optare per del pecorino sardo.