

Categoria: Sapori d'Italia - Puglia



Informazioni Generali



Preparazione:
60 min



Dosi per:
4 persone



Costo:



Difficoltà:
Bassa



Leorecchiette sono un famosissimo formato di **pasta** e rappresentano il simbolo gastronomico della regione **Puglia**.

Lavorate rigorosamente a **mano**, le orecchiette sono **rotonde e concave**, con il centro più sottile del bordo e con la superficie ruvida, e con le dimensioni di circa **3/4 di un dito pollice**.

La loro forma particolare abbinata alla superficie rugosa, fa sì che ogni **condimento** vi si adatti in maniera impeccabile, anche se, l'accompagnamento perfetto per le **orecchiette**, sono da sempre le **cime di rapa**.

Per quanto riguarda le origini delle orecchiette, c'è da dire immediatamente che sono avvolte nel mistero, anche se sembra abbastanza evidente la loro natalità **Pugliese**.

Secondo il parere di molti esperti, le odierne orecchiette deriverebbero dalle **lixulae**, un tipo di pasta dalla forma rotonda con il centro concavo ottenuta con farina, acqua e formaggio, che veniva preparata nell'antica **Roma** e di cui ci lascia testimonianza anche il grande storico **Varrone**.

La cosa certa è che le **orecchiette** presero così tanto piede che nel corso degli anni divennero un piatto molto ricercato ed amato.

A testimonianza di ciò, attorno alla fine del **500**, negli archivi della chiesa di **San Nicola di Bari** fu ritrovato un documento con il quale un padre donava il panificio alla figlia e nell'atto notarile si poteva leggere che la cosa più importante lasciata in dote matrimoniale era l'abilità della figlia a preparare le **recchiettedde**.



Ingredienti

>> **Acqua**

1 dl

>> **Sale**

1 pizzico

>> **Farina**

di semola di grano duro 400 g

Preparazione

Mettete sulla spianatoia la **semola** mista **alsale** nella classica forma a fontana con una conca al centro e versatevi l'**acqua** tiepida.

Lavorate il tutto per almeno una **decina di minuti** fino a quando, all'interno dell'impasto, si saranno formate delle **bollicine**: continuate ad impastare per altri **5 minuti** fino ad ottenere una pasta **soda e liscia**.

Iniziate ora a lavorare la **pasta** un pezzo per volta ricordandovi di coprire il resto con un **panno umido** per evitare che si possa asciugare.

Staccate quindi un pezzo di **pasta**, arrotolatelo fino ad ottenere un **cilindro** dello spessore di una biro e **tagliatelo** a pezzetti lunghi circa **1 centimetro**.

Con la punta arrotondata di un coltello, **trascinate** ogni pezzetto di pasta sulla spianatoia in modo che la pasta si curvi assumendo la forma di una conchiglia.

A questo punto, appoggiate ogni conchiglia sulla punta del dito pollice e **rovesciatela** all'indietro per ottenere finalmente le vostre **orecchiette**.

Mettete tutte le orecchiette una accanto all'altra su di un telo o sulla stessa spianatoia per far sì che si **asciughino**, ed ecco pronte le vostre orecchiette.



Consiglio



Poiché le **orecchiette** necessitano di un tempo abbastanza lungo di **asciugatura**, vi consiglio di prepararle la **sera prima** e lasciarle asciugare per almeno **una notte**.

Non può mancare un consiglio su come preparare queste buonissime orecchiette: secondo la tradizione **la morte loro** sarebbe con le **cime di rapa** ma, ottimi accompagnamenti sono anche **ibroccoletti**, un **buonsugo di pomodoro** semplice o ancora, un **sugo con bracioline di maiale** a voi la scelta!



Curiosità



Nonostante il mondo intero le conosca semplicemente come **orecchiette**, in **Puglia** esistono svariati modi di identificare questo particolare tipo di pasta fresca: **recchie o recchietelle** , per la loro forma che ricorda vagamente quella di un orecchio, **chianchiarelle** se di formato piccolo, **pociacche** si di dimensione maggiore ed infine **strascinati** , a ricordare che durante la preparazione vengono **strascinate** sulla spianatoia.