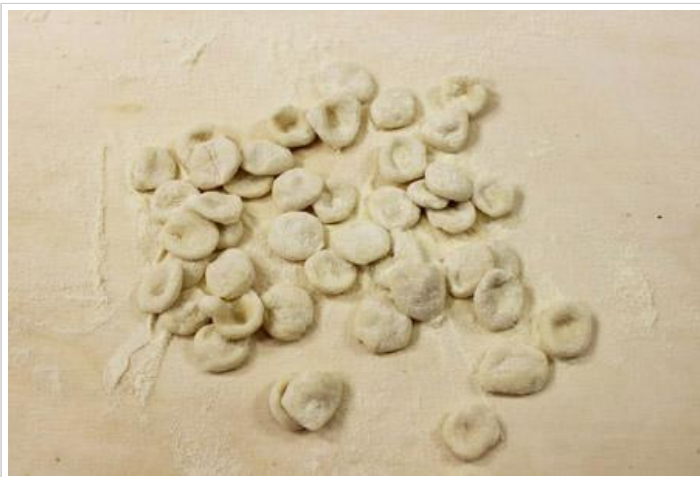


Categoria: Sapori d'Italia - Puglia



Informazioni Generali

Preparazione: 60 min	Dosi per: 4 persone
Costo: Molto Basso	Difficoltà: Bassa



Le orecchiette sono un famosissimo formato di pasta, a base di farina di semola, 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 forma particolare delle orecchiette 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.

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" di dimensione maggiore. Esistono anche delle orecchiette piatte dette "strascinate" che vengono solo trascinate con il coltello sulla spianatoia e non incavate.

Le orecchiette sono una delle paste di semola più buone:

provatele!

Ingredienti

>> Acqua 130 gr	>> Farina 00 125 gr
>> Farina semola 125 gr	>> Olio di oliva extravergine 8 gr

Preparazione



Per preparare le orecchiette iniziate dalla pasta di semola: mescolate le due farine in una ciotola (1) e trasferitele su una spianatoia, formando al centro la classica fontana. Aggiungete l'acqua poco alla volta e impastate (2-3).



Per ultimo unite l'olio (4) e continuate ad impastare (5) fino ad ottenere un impasto molto liscio e morbido a cui darete una forma rotonda (6). Avvolgete la pasta di semola nella pellicola e lasciate riposare per 10-15 minuti affinché l'impasto diventi ben

elastico.



Trascorso questo tempo, prendete un pezzo di pasta alla volta e con esso formate un tubo non troppo sottile (7). Dividete il tubo di pasta in tocchetti larghi 1 cm (8) e con un coltello dalla punta arrotondata, trascinate ogni pezzetto di pasta sulla spianatoia in modo che la pasta si curvi assumendo la forma di una conchiglia (9).



Durante questa operazione con l'altra mano tenete fermo un lato del pezzo di pasta (10). A questo punto, appoggiate ogni conchiglia sulla punta del dito pollice e rovesciatela all'indietro (11) per ottenere le vostre orecchiette. Mettete tutte le orecchiette una accanto all'altra su di un telo o sulla stessa spianatoia ben infarinata per far sì che si asciughino (12), ed ecco pronte le vostre orecchiette.

Conservazione

Potete conservare le orecchiette in frigorifero fino a 4 giorni.
Ricordate che, man mano che si seccano, il tempo di cottura aumenterà.

Consiglio

Ecco come preparare le orecchiette: la tradizione le vuole con le cime di rapa ma, ottimi accompagnamenti sono anche i broccoletti, un buon sugo di pomodoro semplice semplice o ancora, un sugo con braciole di maiale... a voi la scelta!

Curiosità

Le origini delle orecchiette 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".