

Tagliatelle all'ortica (dose per 4 persone)

ricetta di Francesca Castelli

ingredienti

per la pasta:

per 300 gr di farina di grano tenero 0:

- 2 uova
- due belle manciate di cime tenere di ortica

per il condimento:

- 80 gr di guanciale affettato o a dadolini
- un pugno di semi di girasole
- poco olio extravergine di oliva

strumenti:

spianatoia di legno

macchinetta per la pasta e/o mattarello



preparazione dell'ortica: scegli le cime e le foglie tenere dell'ortica e scottale velocemente, preferibilmente al vapore strizzale grossolanamente e tritale

per la pasta:

fai sulla spianatoia una fontana con la farina, unisci al centro le uova e l'ortica tritata, e impasta bene fino a ottenere una pasta liscia e abbastanza soda, avvolgila con una pellicola trasparente e lasciala almeno mezz'ora a riposare



Con la macchinetta:

dividi la pasta in parti, che passerai alla macchinetta, per ottenere prima delle strisce della sottigliezza voluta (noi abbiamo scelto la penultima tacca) e poi, con l'apposito accessorio, le tagliatelle

Con il mattarello: (serve un po' di manualità in più)

stendila bene dell'altezza voluta e tagliala con il coltello: puoi ottenere anche ottime pappardelle

**La pasta fresca cuoce in pochi minuti**

noi la abbiamo condita con semi di girasole leggermente tostati in padella e guanciale croccante, ma è ottima anche con il ragù, o semplicemente con burro fuso (oppure olio) e parmigiano

Per gli amici vegani o per chi preferisce non usare le uova:

sostituisci la farina 0 con la semola di grano duro e usa per impastare un po' dell'acqua in cui hai cotto le ortiche, aggiungendola poco per volta, fino a ottenere un impasto sodo che va lavorato a lungo

Per tutti:

l'ortica è una pianta preziosa, non buttiamo via l'acqua di cottura! Possiamo berla come una tisana, usarla come base per una minestra di verdura, o almeno unirla all'acqua in cui cuoceremo le tagliatelle

