

NONNA ADA IN CUCINA: Pasta matta di Artusi

Inviato da Marista Urru
venerdì 13 luglio 2007

La ricetta della pasta matta la ricopio pari pari da un vecchio volume dell'Artusi.

"Si chiama matta non perchè sia capace di qualche pazzia ma per la semplicità colla quale si presta a far la parte di stival che manca in diversi piatti, come vedrete. Spegnete la farina con acqua e sale in proporzione e formate un pane da potersi tirare a sfoglia col matterello."

Tutto qui. Ma mi permetto di aggiungere un consiglio che ad alcuni può tornare utile, impasterete meglio se aggiungerete qualche goccia d'olio di gusto leggero. La pasta deve venire morbida, liscia e vellutata, in tal caso potrete farne uso per moltissimi e gustosi piatti, come man mano scriverò.

Avevo dimenticato la promessa di illustrare qualche uso delle pasta matta, comincio a rimediare.

Panzirotti a modo mio.

Stendete la pasta sottile, fatene dei dischi di circa 10 cm di diametro, riempiteli con pezzetti di mozzarella ben scolata, pezzetti di pomodoro, anche essi ben asciutti, e un pezzetto di acciuga o se siete pigri, un poco di pasta di acciuga in tubetto, ripiegate in modo di ottenere un tortellone, schiacciate bene i bordi e friggete in abbondante olio di oliva. Inutile dire che la vostra fantasia sarà di aiuto per trovare diversi ripieni.

Strudel leggero

1 kg mele, 100 gr. pinoli., 100 gr gherigli noce, uva passa , pangrattato. 25 gr burro, cannella, zucchero , scorza di limone

sbucciate le mele e tagliatele a fettine sottili, l'uvetta la avevate fatta ammorbidente e strizzata nel vino bianco, unitela alle mele con pinoli, noci e scorza di limone, cannella , zucchero, e pangrattato, cercate di amalgamare il tutto.

La pasta è bene spianarla su un panno infarinato, spennellatela con cura con il burro fuso, spolveratela di pangrattato leggermente e su queso ponete ripieno, cospargete con un paio di cucchiari di zucchero, arrotolate la pasta con attenzione, aiutandovi anche col panno, chiudete agli estremi e mettete nella teglia dandogli la forma del ferro di cavallo, a 180° per circa 1 ora, spolverate con zucchero a velo

.