



Orecchiette



PREPARAZIONE
1 ora



RIPOSO
15-20 minuti



DIFFICOLTÀ
media



PER
2 persone

INGREDIENTI

- 200 g di **semola di grano duro rimacinata**
- 100 ml di **acqua** tiepida
- un pizzico di **sale fino**

PREPARAZIONE

1. In una ciotola unisci la semola e un pizzico di sale. Al centro fai un incavo e versa a filo l'acqua tiepida incorporandola man mano.
2. Trasferisci il composto grossolano della pasta fresca sulla spianatoia. Lavora l'impasto energicamente, allungandolo e ripiegandolo più volte, per almeno 10 minuti, fino a quando diventerà liscio, elastico e omogeneo.
3. Forma un panetto e copri con un canovaccio oppure della pellicola trasparente. Lascia riposare a temperatura ambiente per 15-20 minuti.
4. Prendi un pezzetto di impasto e fallo rotolare sulla spianatoia con le mani aperte, forma un salsicciotto di mezzo centimetro di spessore.

5. Taglia il salsicciotto a pezzetti lunghi mezzo centimetro.
6. Poggia il coltello dalla punta arrotondata su un pezzetto di pasta, partendo da sopra premi e strascina sulla spianatoia fino a formare una conchiglietta. Poggiala sulla punta pollice o sull'indice e rovesciala.
7. La pasta risulterà più sottile al centro della cupoletta e po' un più spessa ai lati, con il tipico bordino delle orecchiette. Procedi così e prepara tutte le orecchiette, le prime non saranno perfette, man mano risulteranno esteticamente più belle.
8. Cuoci le orecchiette in abbondante acqua salata bollente, alla ripresa del bollore calcola cinque minuti.
9. Si conservano facendole seccare a temperatura ambiente e poi vanno messe nei sacchetti di carta per un mese, ma solo se sono state essiccate completamente e a regola d'arte, altrimenti lasciale in frigorifero e consumale entro un paio di giorni. Si possono anche congelate, disponile su un vassoio e mettile nel congelatore per un paio d'ore, dopodiché trasferiscile nei sacchetti gelo indicando data di preparazione e peso, così si conserveranno per due mesi. Al momento di usarle tuffale nell'acqua bollente ancora congelate e cuoci come di consueto.

