

Tagliatelle paglia e fieno mari e monti

Ingredienti (4 persone):

Per la pasta paglia:

- 200 g farina 00
- 2 uova a pasta gialla
- 1 cucchiaio di olio EVO

Per la pasta fieno:

- 240 g farina 00
- 2 uova
- 75 g spinaci lessati ben strizzati
- ½ cucchiaio di olio EVO

Per il condimento:

- aglio tritato
- 200 g gamberetti
- 300 g vongole
- 100 g pomodori ciliegini
- 150 g champignon
- 150 g chiodini o porcini
- 1 salsiccia
- ½ bicchiere di vino bianco
- 1 ciuffo prezzemolo
- q.b. pepe
- q.b. sale
- q.b. olio EVO

Procedimento

Per la pasta paglia:

Mettete gli ingredienti in planetaria con la frusta a foglia e impastate a media velocità. Formate un panetto e fatelo riposare.

Per la pasta verde:

Lessate gli spinaci ed eliminate il liquido in eccesso. Tritate con un mixer fino a ottenere una purea liscia. Mettete tutti gli ingredienti in planetaria con il gancio a foglia e impastate a media velocità. Fate riposare.

Confezionate le tagliatelle con una macchia per sfoglia e create dei nidi.

Per il condimento:

In padella aprite le vongole con un trito di aglio. Coprite con un coperchio e aspettate che si schiudano. A questo punto aggiungete i gamberetti. In un altro tegame fate soffriggere la salsiccia sbriciolata. Una volta rosolata sfumate con un po' di vino bianco, aggiungete i funghi e i pomodorini e fate cuocere qualche minuto.

Cuocete in acqua bollente salata le tagliatelle. Unite i due condimenti alle tagliatelle, mescolate bene e aggiungete il prezzemolo tritato.

Polpettone in crosta

Ingredienti (4 persone):

Per il polpettone:

- 5 cucchiai parmigiano
- 2 uova
- q.b. sale
- q.b. pepe
- q.b. noce moscata
- 500 g carne trita
- 300 g salsiccia sgranata senza budello
- 60 g mollica di pane
- 100 g latte

Per il ripieno:

- 3 uova sode
- 3 fette prosciutto cotto
- 600 g spinaci lessati e strizzati
- 150 g scamorza affumicata

Per la crosta:

- 2 rotoli di pasta sfoglia
- 1 uovo sbattuto

Procedimento

Iniziate a sbollentare gli spinaci in acqua bollente e salata. Una volta cotti strizzateli e lasciateli raffreddare. In una ciotola piccola, versate il latte e inzuppate la mollica di pane per ammorbidirla. Strizzate e mettete da parte. Prendete una ciotola più grande versate la carne trita, la salsiccia sgranata e senza budello, la mollica ammorbidita, il parmigiano grattugiato, le uova, la noce moscata, il sale e il pepe. Impastate fino a ottenere un composto un po' più compatto e omogeneo. Se risulta troppo molle potete aggiungere pochissimo pangrattato. Adagiate su una spianatoia della carta forno mettete il composto di carne e appiattitelo formando un rettangolo allargato. Sulla carne appiattita mettete prima il prosciutto a fette, poi gli spinaci, la scamorza e infine le uova sode. Aiutandovi con la carta da forno o pellicola arrotolate fino a realizzare un polpettone ben compatto e, chiudendolo a caramella ben stretta, mettetelo in frigo per dieci minuti. Ora, srotolate, sempre su carta da forno, una pasta sfoglia e adagiatevi sopra il polpettone. Chiudete con l'altro rotolo sigillando bene i vari bordi. Spennellate la superficie con l'uovo sbattuto. Inforiate in forno ventilato a 180°C per circa 40 minuti, se statico a 200°C per 50 minuti. Per la cottura regolatevi a seconda del tipo di forno.