

PRIMI PIATTI

Stracci e salsa di carote

Tradizione: Emilia-Romagna

DOSI

4 persone

■ Ingredienti per 4 persone

PER GLI STRACCI

Farina di semola di grano duro	250 g
Farina	100 g
Tuorli d'uovo	2
Uovo	1
Olio d'oliva	1 cucchiaio
Erba cipollina	1 ciuffo
Sale	1 pizzico

PER LA SALSA

Carota	400 g
Scalogni	2
Zucchine piccole	3
Prezzemolo tritato	1 cucchiaio
Fiori di zucca	4
Ricotta dura	60 g
Olio d'oliva	5 cucchiaini
Peperoncino	1
Sale	
Pepe	

■ Preparazione

- 1 Setacciate insieme le 2 farine con un pizzico di sale, poi lavoratele con i tuorli, l'uovo, l'olio e, poco alla volta, 10 cl circa di acqua, fino a ottenere un impasto liscio e sodo, che farete riposare, avvolto nella pellicola, per 10 minuti.
- 2 Stendere la pasta con il matterello, in sfoglie sottili. Distribuite 8-10 steli di erba cipollina su ogni sfoglia, piegatela a metà e ripassatela nei rulli per 4 volte ripiegandola a metà.

- 3 Tritate finemente lo scalogno e fatelo stufare in una padella con 3 cucchiaini di olio, 5 di acqua e il peperoncino.
- 4 Mondate le verdure, poi grattugiate le carote e tagliate a fettine le zucchine, unitele allo scalogno e fatelo rosolare a fuoco vivace per 3 minuti, mescolando spesso, quindi salate e pepate.
- 5 Private i fiori del pistillo, poi riduceteli a listarelle. Lessate la pasta e conditela subito con la salsa alle carote, il prezzemolo, i fiori, l'olio e la ricotta.