

PRIMI PIATTI

Strozzapreti al sugo di canocchie

Tradizione: Emilia-Romagna

DOSI

6 persone

Ingredienti per 6 persone

Pasta tipo strozzapreti	500 g
Canocchie	800 g
Pomodori grandi maturi e sodi	6
Scalogni	2
Peperoncino	1 pizzico
Basilico fresco	alcune foglie
Olio d'oliva	
Vino bianco	
Sale	

Preparazione

- 1 Gli strozzapreti sono un tipo di pasta caratteristico della cucina romagnola: pare che i parroci della riviera adriatica ne fossero talmente ghiotti da rischiare di rimanere strozzati dalla troppa voracità con cui ne mangiavano.
- 2 Si prestano a svariati condimenti, ma la loro morte migliore è con sughi di pesce o con un buon ragù. Quasi obbligatorio l'abbinamento di questa versione con un Albana di Romagna o con un Trebbiano fermo.
- 3 Se amate impastare potete preparare gli strozzapreti con circa 500 grammi di farina di grano duro, sale e acqua tiepida quanto basta.
- 4 Impastate il tutto sino ad ottenere una pasta soda ed elastica, che stenderete sottile sulla spianatoia dopo averla lasciata riposare per circa mezz'ora.
- 5 Ritagliate dei rettangoli di circa cm. 3 per 2, ed arrotolateli a sigaretta in diagonale, ottenendo una sorta di maccheroncino.
- 6 Tagliate la canocchie in due o tre pezzi (secondo la dimensione), conservandone alcune intere per guarnire il piatto.

- 7 In una larga padella fate imbiondire leggermente lo scalogno tritato con il peperoncino, quindi aggiungete le canocchie e cuocete per alcuni minuti rivoltandole delicatamente.
- 8 Aggiungete un bicchiere di buon vino bianco e fate cuocere fino a che l'alcool sarà evaporato.
- 9 Aggiungete a questo punto i pomodori preventivamente pelati, privati dai semi e grossolanamente tritati, e fate cuocere mescolando delicatamente per non più di dieci minuti.
- 10 Nel frattempo cuocete gli strozzapreti in abbondante acqua salata, scolateli e conditeli con il sugo cui avrete aggiunto all'ultimo alcune foglie di basilico fresco.
- 11 Guarnite il piatto di portata con le canocchie che avrete conservato intere e servite ben caldo.