

'MANDILLI DE SAEA' ALLA ZUCCA DI ROCCHETTA

"Fazzoletti di seta" alla Zucca di Rocchetta

Ingredienti

- Per la pasta:

500 g di farina di frumento tenero tipo 1 macinata a pietra - Azienda Agricola Molino Moretti (Spigno Monferrato, AL);
5 uova intere - produzione delle galline di casa;
2 cucchiai di semola - semola di grano duro De Cecco;
sale;
qualche cucchiaio d'acqua (se necessario).

- Per il condimento:

400 g di Zucca di Rocchetta;
1 cipolla bionda - Azienda Agricola Jole Buscaglia (Calizzano, SV);
1 mazzetto di rosmarino - produzione propria (Pallare, SV);
Olio extravergine di oliva - Antico Frantoio Ramoino Franco (Imperia);
Acqua;
200 g di speck a listarelle - Speck Senfter Alto Adige IGP;
Formaggio stagionato grattugiato - Azienda Agricola Midai (Cairo Montenotte, SV);
Sale e pepe.

Procedimento

Impastare la farina setacciata con un cucchiaio di semola, le uova, il sale e se necessario qualche cucchiaio di acqua. Lavorare bene la pasta fino ad ottenere un impasto consistente e liscio. Stendere l'impasto in sfoglie sottilissime e lasciare asciugare per circa mezz'ora.

Nel frattempo preparare il condimento: grattugiare la zucca finemente e metterla a cuocere in una pentola con la cipolla tritata fine, l'olio evo e il rosmarino. Far cuocere 10/15 minuti, aggiungendo se necessario acqua. Salare e pepare.

Tagliare lo speck a listarelle e farlo passare in padella.

Tagliare la sfoglia in quadri grandi come fazzolettini e farli cuocere pochi per volta in abbondante acqua salata e un cucchiaio di olio.

Scolare la pasta, condire con la zucca, aggiungere lo speck saltato e una grattata di formaggio stagionato.