

Orecchiette con le cime di rapa

Ingredienti per 4 persone

Per la pasta: 250 g semola di grano duro, acqua, sale.

Per il condimento: 1 kg cime di rapa, 1 spicchio di aglio, 1 peperoncino verde, olio extra vergine di oliva.

Per la decorazione: 4 piccoli peperoncini rossi secchi.

Procedimento

Preparare la pasta di semola: disporre la semola a fontana su un piano di lavoro preferibilmente in legno. Versare al centro della fontana dell'acqua, poca per volta e impastare energicamente fino ad ottenere un impasto liscio e ben sodo. A questo punto ottenere dei piccoli filoni e tagliare a tocchetti di un centimetro. Passare i tocchetti ottenuti sotto la lama di un coltello da tavola non molto affilato e capovolgere il pezzetto di pasta sul dito indice. Lascir asciugare le orecchiette su un vassoio coperto da un panno asciutto.

Pulire le cime di rapa avendo cura di eliminare le parti coriacee quindi lavarle accuratamente.

Porre sul fuoco una capiente pentola contenente acqua. Appena bolle salare e gettarvi le cime di rapa. Appena riprende il bollore versare le orecchiette e portare a cottura mantenendo al dente.

Mentre la pasta cuoce scaldare abbondante olio in una padella. Farvi rosolare degli spicchi di aglio in camicia e il peperoncino verde tagliato in rondelle.

Appena le orecchiette saranno cotte, scolarle bene e ripassarle nella padella con l'olio.

Dividere le orecchiette nei piatti e decorare con il peperoncino rosso.

Lo Champagne

Philipponnat

Clos des Goisses 1999

Trovarsi tra le vigne del Clos des Goisses è un avvenimento irreal e fantastico che, attraverso un viaggio nel tempo conduce in luoghi mistici ripercorrendo le arcane terre delle Murge e evocando la magia di Castel del Monte. Si può riprovare questa misteriosa esperienza assaggiando il "Clos des Goisses" e le "orecchiette con le cime di rapa"