

STRACCI DI PASTA AL GRANO ARSO con Bitto e salvia



Ingredienti per 4 persone

Per gli stracchi di pasta:

150 g farina di grano arso (oppure saraceno)
150 g farina bianca
200 g farina di semola di grano duro rimacinata
2 g sale fino

Per la salsa:

200 ml latte fresco intero
80 g Bitto grattugiato
3 g amido di mais diluito in acqua fredda
3 g sale fino

Per la finitura:

50 g verza cotta a vapore
8 n° fette di coppa "Carlo Peveri" tagliata sottile
3 g salvia fritta
2 ml olio e.v. d'oliva

PROCEDIMENTO:

Per gli stracci di pasta:

Impastare insieme tutti gli ingredienti, quindi coprire con la pellicola per alimenti e conservare in frigorifero per circa 2 ore.

Stendere la pasta sottile e formare degli stracci irregolari.

Cuocere in acqua bollente salata, poi scolare.

Per la salsa:

Portare il latte a bollire, legare con l'amido di mais diluito, togliere dal fuoco e far sciogliere il Bitto. Aggiustare di sale.

Per la finitura:

Disporre gli stracci di pasta nei piatti alternandoli con le fette di coppa e condire con la verza e l'olio extra vergine d'oliva. Servire la salsa gratinata e le foglie di salvia fritta a parte.

Immergere gli stracci nella salsa prima di degustarli.