

ORECCHIETTE

Le **orecchiette** sono un famosissimo formato di pasta e rappresentano il simbolo gastronomico della regione Puglia.

Lavorate rigorosamente a mano, le orecchiette sono rotonde e concave, con il centro più sottile del bordo e con la superficie ruvida, e con le dimensioni di circa 3/4 di un dito pollice.

La loro forma particolare abbinata alla superficie rugosa, fa sì che ogni condimento vi si adatti in maniera impeccabile, anche se, l'accompagnamento perfetto per le orecchiette, sono da sempre le cime di rapa.

Per quanto riguarda le origini delle orecchiette, c'è da dire immediatamente che sono avvolte nel mistero, anche se sembra abbastanza evidente la loro natalità Pugliese.

Secondo il parere di molti esperti, le odierne orecchiette deriverebbero dalle "lixulae", un tipo di pasta dalla forma rotonda con il centro concavo ottenuta con farina, acqua e formaggio, che veniva preparata nell'antica Roma e di cui ci lascia testimonianza anche il grande storico Varrone.

La cosa certa è che le orecchiette presero così tanto piede che nel corso degli anni diventarono un piatto molto ricercato ed amato.

A testimonianza di ciò, attorno alla fine del '500, negli archivi della chiesa di San Nicola di Bari fu ritrovato un documento con il quale un padre donava il panificio alla figlia e nell'atto notarile si poteva leggere che la cosa più importante lasciata in dote matrimoniale era l'abilità della figlia a preparare le "orecchiettedde".

Ingredienti:

Acqua 1 dl Farina di semola di grano duro 400 g
Sale 1 pizzico

Preparazione:

Mettete sulla spianatoia la **semola** mista al **sale** nella classica forma a fontana con una conca al centro e versatevi l'**acqua** tiepida.

Lavorate il tutto per almeno una **decina di minuti** fino a quando, all'interno



dell'impasto, si saranno formate delle **bollicine**: continuate ad impastare per altri **5 minuti** fino ad ottenere una **pasta soda e liscia**.

Iniziate ora a lavorare la **pasta** un pezzo per volta ricordandovi di coprire il resto con un **panno umido** per evitare che si possa asciugare.

Staccate quindi un pezzo di **pasta**, arrotolatelo fino ad ottenere un **cilindro** dello spessore di una biro e **tagliatelo** a pezzetti lunghi circa **1 centimetro**.

Con la punta arrotondata di un coltello, **trascinate** ogni pezzetto di **pasta** sulla spianatoia in modo che la **pasta** si curvi assumendo la forma di una conchiglia.



A questo punto, appoggiate ogni conchiglia sulla punta del dito pollice e **rovesciatela** all'indietro per ottenere finalmente le vostre **orecchiette**. Mettete tutte le orecchiette una accanto all'altra su di un telo o sulla stessa spianatoia per far sì che si **asciughino**, ed ecco pronte le vostre orecchiette.

Consiglio:

Poiché le **orecchiette** necessitano di un tempo abbastanza lungo di **asciugatura**, vi consiglio di prepararle la **sera prima** e lasciarle asciugare per almeno **una notte**.

Non può mancare un consiglio su come preparare queste buonissime orecchiette: secondo la tradizione "**la morte loro**" sarebbe con le **cime di rapa** ma, ottimi accompagnamenti sono anche i **broccoletti**, un buon **sugo di pomodoro** semplice semplice o ancora, un **sugo con braciole di maiale** ... a voi la scelta!

Curiosità:

Nonostante il mondo intero le conosca semplicemente come **orecchiette**, in **Puglia** esistono svariati modi di identificare questo particolare tipo di **pasta** fresca: "**recchie o recchietelle**", per la loro forma che ricorda vagamente quella di un orecchio, "**chianchiarelle**" se di formato piccolo, "**pociacche**" se di dimensione maggiore ed infine "**strascinati**", a ricordare che durante la preparazione vengono "**strascinate**" sulla spianatoia.

