

Orecchiette alle cime di rapa e ricotta dura



Tempo preparazione:
15 minuti

Tempo di cottura:
8 minuti

Dosatura:
Per 4 persone

Elenco ingredienti

100 gr di semola di grano duro
200 gr di farina 00
Sale q.b
Acqua tiepida
400 gr di cime di rapa
50 gr di olio evo
Sale e pepe
150 gr di ricotta dura

Istruzioni per la preparazione

Orecchiette

Montare il gancio a spirale; nella ciotola inox versare le farine con un pizzico di sale fino e avviare per 20 secondi a velocità minima. In questo modo ci si assicura di avere una miscela omogenea di farine. Avviare a velocità minima aggiungendo acqua tiepida a filo durante la lavorazione; appena inizia a formarsi un composto a briciole aumentare la velocità a 2 fino ad avere un impasto omogeneo di consistenza leggermente più dura di quella della pasta del pane. I tempi e la quantità di acqua sono indicativi in quanto dipendono dall'umidità delle farine. Lasciar riposare la pasta coperta da pellicola alimentare.

Collocare nella presa frontale il torchio per la pasta con la trafilatura per le orecchiette. Disporre un piano di lavoro spolverato con farina e iniziare la trafilatura della pasta, tagliando le orecchiette delle dimensioni desiderate con il taglia pasta. Durante la lavorazione mettere le orecchiette già formate a seccare sul piano infarinato fino al loro utilizzo.

Ricotta dura

Nella presa frontale inserire la grattugia con il rullo a buchi grandi.



Grattugiare la ricotta dura e tenerla da parte fino al suo utilizzo.

Cime di rapa

Sistemare lo speciale gancio con spatola a spirale e riempire la ciotola inox di acqua; impostare la temperatura a 100°C e portare l'acqua a bollore. Salare. Versare le orecchiette e impostare il timer con 6 minuti di conto alla rovescia e fase di mescolamento 3. Trascorso questo tempo aggiungere le cime di rapa e proseguire la cottura per il tempo necessario alla completa cottura delle orecchiette.

Scolare le orecchiette con le cime di rapa e disporle in un piatto capiente; irrorare di olio a crudo e condire con la ricotta dura.