

Fettuccine al curry con polpo e rosmarino

In casa nostra la buona pasta fresca e' una tradizione consolidata e tramandata di generazione in generazione. Adoro i classici, ma come ho detto più volte amo partire proprio dalle basi ben consolidate per spiccare il volo e spingermi verso terre nuove. La cosa più bella e' che in questo viaggio non sono sola, perché accanto a me c'è mio marito. Tenendoci per mano ci siamo spinti verso la scoperta delle spezie, dalle più classiche alle più rare, scovate nei mercatini, da chi prima di noi e' entrato in confidenza con queste pregiate misture.

Giusto il tempo di preparare la spianatoia, per ammirare le sapienti mani del mio sfoglino che iniziamo la sua magia. Una sfoglia a regola d'arte incontra l'incanto delle spezie con i suoi inebrianti profumi. Dalla loro unione nascono tanti tipi di sfoglia, che pur conservando la stessa base, sfociano in risultati completamente diversi, con un unico comune denominatore! Sono sfoglie pregiate in grado di comporre un piatto da sole e non chiedono altro che un semplice buon olio d'oliva ed un condimento leggero, che abbia l'eleganza di legarsi al profumo delle spezie esaltandole ancor di più. Condividiamo con voi il nostro nuovo esperimento di sfoglie e profumi.

INGREDIENTI per 4 PERSONE:

- 4 uova intere
- 350 g di farina di grano duro + farina per la spianatoia
- 10 g di curry di Phuket (curry a media piccantezza)
- 1 polpo da 500 g circa
- pepe macinato fresco
- olio extra vergine di oliva di buona qualità
- sale fino

- 1 rametto di rosmarino fresco
- 1 costa di sedano
- pepe rosa in grani
- 1 spicchio di aglio

PROCEDIMENTO:

Lessare il polpo pulito e lavato sotto l'acqua corrente fresca, in pentola a pressione, aggiungendo il sedano, qualche granello di pepe rosa intero e l'acqua che dovrà coprire circa metà del polipo. Chiudere la pentola a pressione, accendere il fuoco a fiamma viva, per poi abbassarla al fischio e calcolare 10 minuti per un polipo di circa 1/2 kg. Terminato il tempo. Spegnerne il fuoco e lasciare raffreddare, affinché si riduca la pressione e scenda la valvola di sicurezza.

Mentre cuoce il polpo possiamo preparare la pasta fresca. In una terrina sbattere le 4 uova con un presa di sale fino, 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva e il curry in polvere. Emulsionare bene gli ingredienti poi aggiungere la farina di grano duro, un po' per volta poiché rispetto alla doppio zero, assorbe più velocemente la quota liquida. Amalgamare bene, poi impastare con le mani, fino ad ottenere una sfoglia omogenea ed elastica. Lasciare riposare 20 minuti coperta con pellicola per alimenti.

Trascorso questo tempo, iniziare a tirare la sfoglia sulla spianatoia infarinata, dello spessore preferito (a noi piace un po' spessa, per cui penultimo scatto della macchina da pasta). Ritagliare dei rettangoli di pasta, da lasciare asciugare qualche minuto. Agganciare l'inserto per fettuccine alla macchina e iniziare a passare la sfoglia ben infarinata, distribuendo le fettuccine sulla spianatoia.

Aprire la pentola a pressione, estrarre il polipo e procedere alla pulizia dei tentacoli, i quali saranno teneri e si spelleranno senza nessuna fatica. Terminate le operazioni di pulizia, tagliare il polipo a tocchetti e metterlo da parte (

possiamo prepararlo anche con largo anticipo per poi saltarlo in padella poco prima di calare la pasta fresca).

Scaldare in un tegame antiaderente un filo di olio extravergine di oliva con lo spicchio di aglio, aggiungere i tocchetti di polipo, un pizzico di sale, il pepe macinato fresco e le foglie del rametto di rosmarino precedentemente lavate e tritate a coltello. Saltare il tutto a fiamma viva per 5-6 minuti, girando spesso.

Quando l'acqua bolle salarla, aggiungere un cucchiaino di olio extravergine di oliva e iniziare a cuocere le fettuccine un po' per volta per evitare che si attacchino l'una all'altra.

Scolarle conservando 1/2 bicchiere dell'acqua di cottura ed unire il tutto nel tegame con il polpo al rosmarino. Saltare la pasta qualche minuto a fiamma viva, amalgamando bene, fino a che l'acqua di cottura delle fettuccine sarà evaporata, legando bene gli ingredienti. Condire con olio extravergine d'oliva a crudo e servire caldo.

CONSIGLIO: se non disponete di un curry di media piccantezza, ma amate il sapore del curry, potete realizzare egualmente la ricetta con quello classico che si può reperire facilmente, magari portando la quota a 15 g.