

“Mezze maniche dei frati” in brodo di carne

Rieccomi qui, con una ricetta tutta nuova. In convalescenza

dopo un'intervento chirurgico, a riposo forzato, ma finalmente a casa. La tristezza di un ricovero in tempo di Covid, senza i propri cari, la paura, il dolore e l'angoscia hanno lasciato il segno. Ora ho solo voglia di dimenticare, di guarire e tornare a fare la mia vita. Così ancora una volta tra le mure domestiche e il calore della famiglia mi rifugio in cucina. Seduta sulla sedia, alla regia con gli occhi e con il cuore seguo e guido le pazienti mani di mio marito. Abbiamo voglia di preparare un piatto delle feste, c'è tanto da festeggiare, come l'intervento già passato e andato bene, il mio compleanno con i 40 anni alla vigilia del ricovero, passato in sordina per ovvi motivi perché mai avrei immaginato di passarlo così e diciamolo pure un anno atroce non solo per noi che finalmente volge al termine.

Così guardo un po' tra le ricette tradizionali, si parte da un buon brodo di carne, fuori piove e ci sta proprio d'incanto ma brodo con cosa? Ed è allora che vedo queste “mezze maniche dei frati” in brodo. Mini golosi rotolini di pasta fresca ripieni di bontà. Pochi semplici ingredienti che abbiamo sempre in casa per portare a tavola un piatto estremamente gradevole, che sa di festa. Va detto che la ricetta originale prevede anche l'uso di aglio e prezzemolo nel ripieno ma io ho riadattato il tutto al gusto di mio marito, semplificando ancora di più la ricetta, senza rimanerne per niente delusa. L'effetto finale ricorda molto i cappelletti romagnoli al formaggio. Come dire? Quando si parla di cose buone! Ottima come ricetta per le feste di Natale.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- Brodo di carne q.b.

– PER LA PASTA FRESCA:

- 4 uova
- 400 g di farina 0
- 1 presa di sale

-PER IL RIPIENO DELLE MANICHE DI FRATE:

- 200 g di parmigiano stagionato 30 mesi
- 100 g di pangrattato
- 2 uova grandi
- noce moscata grattugiata fresca
- pepe macinato fresco

PROCEDIMENTO:

Per prima cosa prepariamo la pasta fresca. In una ciotola sbattere le uova intere con un pizzico di sale. Incorporare la farina e continuare ad impastare con le mani, fino ad ottenere un impasto omogeneo, liscio ed elastico.



Avvolgere l'impasto con la pellicola per alimenti e lasciare riposare circa 30 minuti.



Passiamo ora alla preparazione del ripieno. In un'altra ciotola versare il parmigiano 30 mesi grattugiato, il pangrattato, una macinata di pepe e una generosa macinata a fresco di noce moscata. Io non ho aggiunto sale perché a mio parere basta la naturale sapidità del parmigiano stagionato.



Amalgamare bene il tutto, se necessario aggiungere un tuorlo, poiché deve risultare un impasto compatto e facile da lavorare, che non si appiccica alle mani.



Ora possiamo dividere la nostra pasta sfoglia che ha già riposato in tranci da tirare fini (ultimo spessore disponibile, nella mia n*6) come di consueto con la macchina per la pasta. Adagiare poi su ogni striscia di pasta un filoncino di ripieno che otterremo con la stessa tecnica utilizzata per fare i gnocchi, ovvero facendo roteare tra le mani o sulla spianatoia il composto.



Arrotolare la pasta avvolgendo il filoncino e facendola aderire bene, affinché risulti compatto.



Con un coltello affilato tagliare dei segmenti di circa 1 cm-1,5 cm, non è necessario un lavoro preciso e il taglio stesso contribuirà a rendere compatti i tocchetti.



Cuocere nel brodo di carne portato a bollore per qualche minuto. Proprio come i gnocchi quando sono cotte le mezze maniche tendono ad emergere in superficie.



Servire ben caldo con il brodo di carne e a piacere una spolverata di parmigiano.