

Fettuccine paprika e carbone, all'olio, grana e origano fresco

Questa settimana il mio "sfoglino" di fiducia, nonché mio marito era in ferie e delle buone uova casalinghe che mi hanno regalato hanno risvegliato la sua passione per la pasta fresca.

Il piatto di oggi nasce proprio da una sua idea e dal suo gusto personale, così alla pasta fresca, tradizione di famiglia si accostano con passo leggero il carbone con cui ora mi sto divertendo tanto e una profumatissima paprika affumicata e piccante che abbiamo acquistato durante l'ultimo viaggio a Londra. Presto l'idea è diventata realtà, pochi minuti e le fettuccine erano già lì davanti a noi, a chiedersi che condimento le avrebbe onorate. Così abbiamo iniziato a pensare, ma ben presto il nostro ragionamento, e' approdato nella terra della semplicità. Un semplice olio d'oliva di buona qualità, una generosa manciata di parmigiano a media stagionatura e una pioggia di foglioline di origano fresco, hanno saputo accompagnare senza coprire i sapori di queste fettuccine.

Noi siamo stati conquistati dalla semplicità con gusto di questo piatto e voi?

INGREDIENTI per 4 PERSONE:

- 400 g di farina 00
- 4 uova
- olio extravergine di oliva
- sale fino
- 2 g di carbone vegetale
- 10 g di paprika forte affumicata in polvere (o 2 cucchiaini)

- parmigiano stagionato 22 mesi
- qualche rametto di origano fresco

PROCEDIMENTO:

Iniziamo ad impastare le sfoglie aromatizzate.

In una ciotola versare 200 g di farina 00, 2 uova, un cucchiaino di olio extra vergine di oliva, un pizzico di sale e la polvere di carbone vegetale. Amalgamare bene con la forchetta poi quando la quota liquida e' stata assorbita dalla farina continuare ad impastare con le mani, fino ad ottenere un impasto omogeneo, se necessario aggiungere poca farina. Mettere a riposare.

Allo stesso modo procedere con il secondo impasto, unendo in una ciotola 200 g di farina 00, 2 uova, un cucchiaino di olio d'oliva extravergine, un pizzico di sale e la paprika in polvere. Lasciare riposare anche questo impasto circa 20 minuti.



Terminato il tempo del riposo. Stendere con la macchina da pasta le nostre sfoglie aromatizzate, ricavando dei bei rettangoli. Lasciare asciugare circa 20 minuti, poi procedere con il taglio delle fettuccine, ripassando le sfoglie ottenute nell'apposito inserto. Nel riporle sul vassoio, abbiate l'accortezza di infarinarle, per evitare che si attacchino



l'una all'altra.

Quando l'acqua di cottura bolle, salare, aggiungere un cucchiaino di olio d'oliva (sempre per evitare che si attacchino tra loro) e calare gradualmente la pasta, mescolandole tra loro. Scolare e condire a crudo con olio extravergine d'oliva di buona qualità', abbondante parmigiano grattugiato e le foglioline di origano fresco. Amalgamare bene e servire caldo.

