

Maccarrunedda di pasta fresca all'uovo con bietole, bottarga di muggine, fonduta di pecorino siciliano D.O. P. e zeste di limone

Ingredienti per 4 persone:

- Farina di grano duro siciliano gr. 300
- Uova 8 tuorli (circa)
- Bietole gr. 200
- Pecorino siciliano D. O. P. gr. 70
- Latte q. b
- Bottarga di muggine gr. 30
- Limoni q. b.

Procedimento:

Impastare la farina setacciata con i tuorli d'uovo e formare un impasto liscio ed omogeneo.

Lasciare riposare in frigo per almeno 30 minuti. Lavare, montare e tagliare le bietole, sbollentare in acqua calda per 2 minuti, scolare e mettere in acqua e ghiaccio.

Fondere a bagnomaria il pecorino tagliato a pezzetti con del latte.

Formare i maccarrunedda come fossero dei bucatini aiutandosi con un ferretto in rame.

Scaldare in padella le bietole con un filo di olio e un aglio in camicia.

Passare la pasta al dente e mantecare in padella con le bietole, impiattare e grattugiare la bottarga sulla pasta e le zeste di limone. Completare il piatto con la fonduta di pecorino.

