Maltagliati al ragù di verdure

Autore: Cristina Orlandi
Fonte: Città Nuova

Il primo sguardo è quello che può far amare o meno un cibo, quindi, per farlo apprezzare, bisognerà colorarlo, dargli una nuova veste ed il successo sarà assicurato. Il segreto di una buona cena, infatti, è nella scelta cromatica delle pietanze: in altre parole, dovremo giocare con gli ingredienti per fare di ogni portata una diversa pennellata di colore. Così come l'Arcimboldo utilizzò gli ortaggi per dar vita ai suoi personaggi, noi potremmo dar luce ad un nostro piatto e creare un "quadro di colore", tutto da gustare. A proposito di colori, vorrei suggerire un primo, che si avvicina molto alla tavolozza di un pittore, facile da preparare e buonissimo. L'ottimo risultato sarà assicurato dalle verdure che realizzeranno tutto il lavoro per noi. Ingredienti (per 4 persone). Per la pasta all'uovo "bianca": 50 gr di farina di grano duro, 50 gr di farina di grano tenero, 1 uovo, 1 cucchiaio di olio, un pizzico di sale. Per la pasta all'uovo "verde": 40 gr di farina di grano duro, 40 gr di farina di grano tenero, 1 uovo, 1 bicchierino di acqua, 2 cucchiai di olio, 100 gr di purea di spinaci bolliti. Per la salsa: 80 gr di fagiolini, 2 zucchine, 1 melanzana, 1 peperone giallo, 1 peperone rosso, 1 porro, 1 patata, 80 gr di pomodorini a ciliegia, 80 g di piselli, 5 cucchiai di olio extravergine d'oliva, 3 rametti di timo, 200 gr di scamorza, sale e pepe. Preparazione per la pasta all'uovo "bianca": Nella farina disposta a fontana, aggiungere le uova, l'olio ed un pizzico di sale, impastare e lasciar riposare dentro un canovaccio per circa un'ora. Stendere con il mattarello una sfoglia dello spessore di circa 3 mm e ricavarne dei pezzi di pasta di varie forme (rombi, rettangoli, quadrati, ecc.) di circa 2 centimetri di lato. Per la pasta all'uovo "verde": Procedere come per i maltagliati "bianchi", aggiungendo, nella farina disposta a fontana, gli spinaci, precedentemente lessati, scolati e frullati. Qualora l'impasto risultasse troppo morbido, aggiungere della farina; in caso contrario, versarvi dell'acqua. Lasciar riposare la pasta, quindi stenderla e ricavarne maltagliati. Per la salsa: far appassire il porro, tagliato molto finemente, in 3 cucchiai di olio, quindi aggiungere i rametti di timo, le melanzane e le zucchine tagliate a dadini, i fagiolini a tocchetti ed i piselli. Nel frattempo, lessare la patata ed arrostire i peperoni per privarli più facilmente della pelle. Quindi tagliare a dadini la patata ed i peperoni ed aggiungerli al composto insieme ai pomodorini tagliati in piccoli pezzi. Cuocere a fuoco moderato per altri 10 minuti, togliere dalla fiamma, eliminare il timo ed aggiungere la scamorza grattugiata. Cuocere la pasta in abbondante acqua salata, con l'aggiunta di un goccio di olio, che eviterà di far attaccare i maltagliati, scolarla e ripassarla in padella con la salsa di verdure.Aggiungere due cucchiai di olio extravergine d'oliva a crudo. Presentazione. Servire i maltagliati in un piatto da portata bianco, che farà risaltare maggiormente lo spettacolo cromatico offerto dalle verdure. Cristina Orlandi www.cosacucino.it